

Tourte aux poires



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Un dessert aux fruits savoureux, et qui peut surprendre par l'utilisation d'un ingrédient le poivre pour relever le gout de la poire!

Ingrédients

- 2 pâtes brisées
- 5 poires - comice de préférence
- 4 cs de crème allégée - facultatif
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 g de sucre
- 2 oeufs

Préparation

- 1 Peler et couper les poires en lamelles fines. Ajouter le sucre vanillé.
- 2 Mélanger le sucre, la crème et un oeuf entier.
- 3 Dans un moule à tarte, étaler la pâte brisée, la piquer légèrement de quelques coups de fourchette.
- 4 Disposer les lamelles de poires et verser la préparation sucre crème et oeuf. Donner un tour de moulin de poivre.
- 5 Recouvrir le tout avec l'autre disque de pâte brisée. Badigeonner le dessus avec le jaune de l'oeuf restant.
- 6 Faire une petite cheminée au centre, en la maintenant avec un petit cornet en aluminium.
- 7 Mettre au four à 200°C (th.7) pendant 40 minutes environ.
- 8 Elle peut se déguster froide ou tiède.

Proposé par



marieclo

je suis Marie-Claude, j'habite dans le Sud Est à Le Cannet, je vous invite à visiter mon blog : marieclo dans lequel vous trouverez mes recettes au gout de la Provence et de mon île natale la Reunion, ainsi que mes autres coups de coeur et ma passion la peinture.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

