

Tarte aux poires et aux noix

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte sablée,
- 2 poires,
- 100 g de poudre de noix,
- 75 g de sucre,
- 75 g de beurre,
- 1 œuf.

Préparation : 10 min. Cuisson : 30 min.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Préparer la frangipane aux noix : travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter les noix et l'œuf. Bien mélanger.

Foncer un plat à tarte beurré et fariné, puis le garnir avec la frangipane aux noix.

Couper chaque poire en lamelles et les répartir sur la crème.

Enfourner pour 30 minutes environ en surveillant la cuisson.