

Tarte aux Poires et aux Noix

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte
- OEUF(S)	2
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- CERNEAU(X) DE NOIX	2 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la pâte brisée et façonnez-la dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème, la cassonade et 3 cuillères à soupe de sirop des poires.
- Concassez grossièrement les cerneaux de noix.
- Coupez les poires en tranches et arrangez-les en rosace sur la pâte.
- Versez ensuite le mélange aux œufs par-dessus et répartissez les noix concassées.
- Enfournez pour 35 minutes.
- Démoulez et laissez refroidir avant dégustation.

