

Tarte Feuilletée à la Compote et Lamelles de Poires

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- PATE FEUILLETEE	1x
- COMPOTE DE POIRES	200g
- POIRE(S)	3-4
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- SIROP D'ÉRABLE	4-5 c à soupe

Recette :

- Étalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Foncez les bords.
- Étalez la compote de poire sur le fond de celle-ci.
- Coupez les poires en lamelles sans enlever la peau et déposez-les en rosace sur la tarte.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Saupoudrez les poires de sucre vanille puis enfournez pour 45-50 minutes.
- Sortez et laissez refroidir avant de démoulez délicatement.
- Réservez au frais avant de servir.

