DE-140

Tarte Crumble aux Poires

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte
- BEURRE	100 g
- FROMAGE BLANC	250 g
- OEUF(S)	2
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- MASSEPAIN	100 g

Recette:

- Séparez les blancs de jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige très fermes.
- Faites fondre légèrement le beurre au micro-onde. Ecrasez-y le massepain avec une fourchette jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre vanillé au fouet.
- Incorporez-y les blancs d'œufs en neige délicatement avec une cuillère en bois.
- Préchauffez le four à 160°C.
- Déroulez la pâte brisée dans un moule à bords hauts (plat en verre). Piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez les poires le bord bombé vers le haut.
- Versez le mélange au massepain par-dessus.
- Enfournez pendant 1 heure.
- Démoulez et laissez refroidir complètement. Placez au frigo.