

Tarte aux Poires à l'Italienne

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- OEUF(S)	2
- MASCARPONE	200g
- SUCRE SEMOULE	120g
- FARINE	2 c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	4-5 gouttes
- AMANDES EFFILÉES	un peu
- AMANDES HACHÉES	2 c à soupe
- CONFITURE D'ABRICOTS	1 c à soupe (pour la brillance)
- POIRE(S) AU SIROP	1 boîte

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé (ici un moule rectangulaire). Piquez-la avec une fourchette.
- Remplissez avec des pois et faites cuire à blanc pendant 15 minutes dans le four chaud.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le mascarpone. Ajoutez le sucre, la vanille et la farine. Homogénéisez au fouet doucement.
- Egouttez les poires et coupez-les en tranches.
- A la sortie du four, débarrassez la pâte des pois et versez le mélange au mascarpone.
- Répartissez ensuite les tranches de poires.
- Saupoudrez d'amandes hachées et effilées.
- Enfournez pour 35 minutes.
- Après cuisson, faites chauffer la confiture au micro-onde enduisez les bords de la tarte pour obtenir une belle brillance.

