

Tarte Poires Amandes Cerises et Éclats de Pistaches

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- CONFITURE DE CERISES	4 c à soupe
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis
- BEURRE	50g
- OEUFS	1
- SUCRE SEMOULE	70g
- AMANDES HACHÉES	100g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- LAIT	100 ml
- AMANDES EFFILÉES	quelques
- PISTACHES	quelques



Recette:

- Étalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé puis froncez les bords.
- Piquez le fond avec une fourchette.
- Étalez ensuite la confiture et répartissez les demis poires après les avoir coupées en 3.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Ajoutez l'œuf au fouet puis le sucre et la poudre d'amandes.
- Incorporez ensuite le lait et la crème.
- Versez ce mélange dans le fond de tarte.
- Répartissez quelques amandes effilées sur le dessus.
- Enfournez pendant 40-45 minutes.
- A la sortie du four, ajoutez un peu d'éclat de pistaches. Attendez que la tarte refroidisse un peu avant de démouler.