

Tarte Poires et Mascarpone

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE SABLÉE	1x (DI-282)
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- MASCARPONE	180g
- NOISETTES GRILLÉES	2 c à soupe de Brésilien (Pralin)

Recette:

- Préparez la pâte sablée comme indiqué dans la recette DI-282.
- Placez-la dans votre moule à tarte sur du papier sulfurisé, foncez les bords et piquez le centre avec une fourchette. Réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Egouttez et épongez les poires. Coupez-les en lamelles.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre semoule puis intégrez-y le mascarpone, toujours au fouet, pour obtenir une crème lisse.
- Sortez votre moule à tarte garnie de la pâte et versez-y le mélange au mascarpone.
- Répartissez ensuite les lamelles de poire et saupoudrez de noisettes grillées concassées.
- Enfournez pour 35-40 minutes en vérifiant la coloration.
- Après ce temps, sortez du four et laissez complètement refroidir avant de démouler délicatement.

