

Tarte aux Poires et à la Crème de Marrons

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- CRÈME FRAÎCHE	170 ml
- OEUF(S)	1
- CRÈME DE MARRONS	120g
- SUCRE VANILLÉ	2 sachets
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis
- RHUM	1 c soupe (Brun)



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé puis foncez les bords. Piquez le centre avec une fourchette.
- Dans un plat creux, fouettez l'œuf avec la crème, 1sachet de sucre vanillé, le rhum et la crème de marrons.
- Versez ce mélange sur la tarte.
- Egouttez et épongez les demi-poires.
- Déposez-les dans le mélange à la crème de marrons.
- Enfournez pour 30 – 35 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez le second sachet de sucre vanillé sur la tarte chaude.
- Laissez refroidir.
- Démoulez délicatement et coupez en portions.