

Tatin de Poires au Chèvre, Miel et Pistaches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte (800 g)
- PATE FEUILLETEE	1
- MIEL	5 c à soupe (liquide)
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	180 g en bûche
- PISTACHES	25 g concassées
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Egouttez et coupez les poires en dés de 1 cm.
- Coupez le chèvre en tranches régulières.
- Concassez les pistaches.
- Dans un poêle, faites fondre un peu de beurre, ajoutez le miel puis les dés de poires. Poivrez et laissez colorer en mélangeant souvent.
- Couvrez le fond du moule à manquer avec un papier sulfurisé.
- Versez le contenu de la poêle dans ce moule en écartant les poires d'au moins 1 cm du bord.
- Répartissez les rondelles de fromage sur les fruits. Salez légèrement et poivrez.
- Déposez la pâte feuilletée sur le tout en repliant les bords vers l'intérieur du moule.
- Enfournez 20 minutes.
- Démoulez et retournez la tatin, saupoudrez de pistaches et poivrez légèrement.
- Servez tiède.

