



Extrait du Vivre en Comminges

<http://www.vivreennomminges.org/Tarte-aux-poures.html>

Tarte aux poires

- Documentation - RECETTES CULINAIRES - Desserts -

Date de mise en ligne : mercredi 15 août 2007

Copyright © Vivre en Comminges - Tous droits réservés

Tarte aux poires

Recette transmise par Julien le normand

- 2 pâtes feuilletées
- 5 poires
- 25 cl de crème fraîche
- 1 oeuf
- 1/2 verre de sucre
- 50 gr de beurre
- poudre d'amande
- 1 verre d'eau

Après l'avoir piquée, préchauffer la première pâte jusqu'à légèrement la faire gonfler.

Emincer les poires en lamelle.

Préparer un *après* avec un oeuf entier, 25 cl de crème liquide et le sucre.

Oter la pâte du four pour y étaler la poudre d'amande, disposer les poires et recouvrir de l'*après*

Recouvrir la base du gateau avec la deuxième pâte en colant les bords avec du jaune d'oeuf et en badigeonnant le reste sur le couvercle de ce magnifique gateau.

La touche finale est la réalisation d'un trou au centre

Puis chauffer le tout 45 min à thermostat 7 (180°C).