



TARTE AUX POIRES (OU POMMES) TYPE NORMANDE – 8 PERS.

INGRÉDIENTS

La pâte :

- 250g de farine
- 80 ml d'huile de pépins de raisins
- 90 ml d'eau chaude
- ½ sachet de levure chimique
- 1 c à c de sel
- 30g de sucre

La garniture :

- 700 à 800g de poires ou pommes
- 2 Œufs
- 100g de sucre en poudre
- 100g de noix à mettre en poudre
- 100g de crème fraîche épaisse
- Quelques noix pour la déco

USTENSILES

- Boîte ou bol avec couvercle
- Plat à tarte
- Fourchette
- Saladier et fouet
- Econome, couteau et planche à découper
- Papier sulfurisé
- Mixeur

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30 minutes

MÉTHODE

Chauffer le four à 200°.

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre. Fermer le saladier et secouer d'abord horizontalement 5 à 6 fois, puis verticalement. Ouvrir puis finir de mettre la pâte en boule avec une cuillère en bois. Étaler sur du papier sulfurisé parsemé de farine, avec un rouleau à pâtisserie. Foncer un moule à tarte, et piquer le fond. (Faire cuire à blanc éventuellement.) Mixer 100g de noix, garder les autres pour la décoration.

Laver, peler et épépiner les poires. Couper en lamelle assez épaisses. Ranger sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Réserver.

Battez les œufs, ajouter le sucre, puis la poudre de noix et la crème fraîche. Verser l'appareil sur les pommes. Décorer avec des noix entières.

Mettre à cuire à four chaud pendant 25 min. Se déguste tiède ou froide.