


TARTE RUSTIQUE AUX POIRES

Préparation	15min
Cuisson	45min
Repos	1H
Total	2h
Part(s)	8 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

<u>Pour la pâte sucrée :</u>	<u>Pour la garniture :</u>
250g de farine	3 poires non traitées (conférence)
50g de poudre de noisettes	10cl d'eau
30g de sucre pur canne	50g de sucre pur canne
Une pincée de sel	2 CS de miel d'acacia
125g de beurre mou	3 clous de girofle FUCHS
1 œuf	2 bâtons de cannelle FUCHS
	1 badiane (anis étoilé) FUCHS
	1 gousse de vanille

Préparation :

1. Préparer la pâte, mélanger tous les ingrédients secs puis incorporer du bout des doigts le beurre mou coupé en morceaux. Ajouter ensuite l'œuf, mélanger rapidement puis fraiser la pâte (écraser la pâte en la repoussant avec la paume de la main sur un plan de travail légèrement fariné). Former une boule, filmer et réserver 1h au réfrigérateur.
2. Préparer le sirop, porter l'eau et le sucre à ébullition, laisser 3-4 minutes sur feu moyen après celle-ci. Hors du feu ajouter les épices et laisser infuser.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Couper les poires (sans les peler) en fines tranches en prenant soin de retirer la partie avec les pépins.
5. Récupérer la pâte, l'étaler sur une feuille de papier sulfurisé (sur environ 40cm de diamètre). Répartir harmonieusement les poires au centre (sur environ 25cm de diamètre), rabattre les bords en s'aidant du papier.
6. Réchauffer rapidement le sirop puis badigeonner au pinceau les poires et la pâte.
7. Enfourner 40 minutes.
8. Servir tiède ou froide en saupoudrant éventuellement de pralin.



9. Astuce : Vous pouvez garnir le fond de tarte de compote de poire ou de crème de noisettes pour encore plus de gourmandise !

