

TARTE AUX POIRES ET À LA COMPOTÉE DE POMMES

Octobre 2003 (Révisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 500 g de poires williams ou guyot
- ★ 500 g de pommes golden
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 2 cuillères à soupe de confiture d'abricots
- ★ 50 g d'amandes effilées

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole, Tamis, Poêle

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,70 € (soit 0,78 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Éplucher les pommes, les couper en quartiers, les épépiner et les cuire dans deux cuillérées d'eau et le sucre jusqu'à l'obtention d'une compote. Passer aux tamis en écrasant les fruits. Étaler la compote sur la pâte sur un demi-centimètre d'épaisseur. Peler les poires, les couper en quatre, les épépiner et détailler chaque quartier en lamelles de 5 mm d'épaisseur et les disposer sur la compote. Enfourner pour 30 minutes.

Faire griller les amandes à sec dans une petite poêle. Sortir la tarte du four, napper avec la confiture d'abricot (que la gelée sans les morceaux d'abricots) et éparpiller les amandes effilées et grillées.

Boisson :

Un cidre doux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.