



## Tarte aux poires et amandes aux canneberges séchées

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 6 à 8 personnes

### Ingrédients

- 3 poires
- 200 g de crème fraîche
- 1 pâte feuilletée
- 20 g d'amandes effilées
- 50 g de canneberges séchées
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Cannelle en poudre selon les goûts

### Couper la poire

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Coupez les poires en quatre dans le sens de la longueur et retirez-en le trognon.
3. Coupez chaque quartier en 3 longues et fines tranches.

### Préparer la crème fouettée

1. Dans le grand bol, mélangez la cannelle avec la cassonade.
2. Ajoutez les tranches de poire et mélangez.
3. Dans le bol profond, mélangez la crème fraîche avec le sucre. Battez le mélange 30 secondes au fouet ou au mixeur (à main).

### Préparer et enfourner la tarte

1. Étalez la pâte feuilletée et déposez-la sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Repliez les bords sur 1 cm vers l'intérieur et pressez avec une fourchette humide.
2. Étalez 1/3 de crème fraîche fouettée sur la pâte en veillant à ce que les bords restent dégagés.
3. Garnissez avec les tranches de poire et saupoudrez d'amandes effilées. Badigeonnez les bords avec un peu de lait.
4. Enfournez 25 à 30 minutes. Au bout de 20 minutes, saupoudrez de canneberges et remettez le tout au four.

#### **Servir**

1. Retirez la tarte du four lorsqu'elle est bien dorée. Laissez refroidir 5 minutes avant de la couper en +/- 10 parts.
2. Garnissez chaque part de crème fraîche fouettée.

Cette recette HelloFresh compte parmi les nouvelles recettes de [la box pâtisserie](#) contenant tout le nécessaire pour réaliser de délicieux gâteaux maison, disponible chaque semaine en supplément des box classiques.

© [HelloFresh](#)