



Tarte aux poires et pignons grillés

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 Pâte Brisée Tarte en Or Sans Huile De Palme Herta
- 2 Poires bien mûres
- 200 ml de crème liquide
- 1 sachet de 50 g de pignons de pin
- 2 cuillerées à soupe de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 10 g de parmesan

1. Préchauffer votre four Th.7/8 (220° C).
2. Dans une poêle sans matière grasse, faire dorer les pignons environ 5 minutes sur feu moyen.
3. Eplucher les poires et coupez-les en deux. Dérouler la pâte dans un moule à tarte en conservant la feuille de cuisson.
4. Dans un saladier, mélanger la crème, le sucre roux, le sucre vanillé et la farine.
5. Disposer les poires sur la pâte puis versez la préparation à base de crème puis parsemer les pignons.
6. Faire cuire environ 30 minutes.

Astuce Culinaire

Ajoutez quelques copeaux de parmesan pour une petite touche de sucré salé.