



TARTE AUX POIRES ET AMANDES

Pour 10 personnes, il faut :

- 1 boîte et demi de poires au sirop
- 250 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel
- un verre d'eau
- 150 g de poudre d'amande
- 150 g d'amandes effilées
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème
- 4 oeufs
- 100 g de sucre

Faire la pâte brisée : malaxer entre ses doigts le beurre et la farine jusqu'à ce que vous obteniez une consistance de semoule. Ajouter l'eau et former rapidement une boule que vous enveloppez dans un film avant de la laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Étaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.

Egoutter les poires et les disposer sur le fond de tarte.

Mélanger les oeufs avec le sucre, le lait, la crème puis ajouter la poudre d'amande.

Verser la préparation sur le fond de tarte et saupoudrer d'amandes effilées.

Cuire quarante minutes environ à four chaud (160°).

Servir légèrement tiède.