

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2017**  
**« Les Bons petits plats de Francette »**  
**Tarte aux Poires**

Préparation : 45mn, Repos : 3h, Cuisson : 55mn, Pour : 4 personnes

Il vous faut :

110g de beurre, 1 œuf, 10g de sucre glace, 30g de poudre d'amande, 175g de farine de blé, 75g de farine de châtaigne, 1 pincée de sel.

Pour la Garniture :

3 poires, 30g de sucre, 200g de crème de marron, 3 œufs, 1 cuillère à soupe de poudre de noisette, 1 cuillère à soupe d'amande.

Pour le sirop : 80cl d'eau, 400g de sucre

Réalisation de cette recette :

Pour la pâte : à l'aide d'un robot, mélangez ensemble le beurre ramolli, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajoutez l'œuf. Mélangez de nouveau. Ajoutez les farines et le sel, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une galette épaisse. Filmez-la et réservez au moins 3h au frais.

Réalisez le sirop : mélangez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à petite ébullition. Epluchez les poires. Coupez-les en deux puis retirez le cœur et les pépins. Pochez-les dans le sirop pendant 10mn. Egouttez-les sur un papier absorbant et laissez refroidir. Préchauffer le four sur thermostat 6/180°. Foncez un moule à tarte beurré avec la pâte. Faites pré cuire la pâte à blanc pendant 20mn (placez un papier sulfurisé dessus recouvert de légumes secs). Pendant ce temps, mélangez le beurre fondu et la crème de marron. Battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la crème de marron et mélangez bien. Versez ce mélange sur le fond de pâte. Ajoutez les demis poire. Enfournez pour 25 à 30mn. Saupoudrez la tarte du mélange de poudre d'amande et de poudre de noisette. Dégustez tiède ou froid.