

# Tarte aux Poires et à la Crème de Marrons

*Pour 6/8 personnes :*

## **Pour la pâte :**

- **220 g de farine**
- **130 g de beurre mou**
- **90 g de sucre glace**
- **30 g de poudre d'amande**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

## **Pour la garniture :**

- **3 belles poires (type Williams)**
- **150 g de crème de marrons**
- **30 g de beurre + 10 g pour la poêle**
- **2 œufs + 2 jaunes d'œufs**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **du sucre glace**

1. Dans un premier temps, nous allons nous occuper de la pâte sablée à préparer à l'avance.  
Pour cela ajouter dans un saladier la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel.
2. Ajouter ensuite le beurre bien mou et mélanger avec le bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.
3. Incorporer l'œuf puis pétrir jusqu'à former une boule. Filmer celle-ci puis la réserver au réfrigérateur 1h minimum.
4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Pétrir légèrement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple puis l'étaler et la déposer dans un moule à tarte.
6. Piquer la pâte sur toute sa surface à l'aide d'une fourchette puis la foncer (précuire) pendant 15 minutes.  
La sortir ensuite du four puis réserver.
7. Nous allons maintenant nous attaquer à la garniture.  
Pour cela, commencer par trier les poires et les couper en gros morceaux.
8. Dans une poêle bien chaude, ajouter les 10 g de beurre puis faire revenir les morceaux de poires avec la vanille jusqu'à ce qu'ils soient légèrement fondants.  
Laisser refroidir hors du feu dans le jus de cuisson.
9. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le mélanger à la crème de marrons.
10. Ajouter les œufs et les jaunes préalablement battus. Mélanger à nouveau.
11. Incorporer délicatement les morceaux de poires.

12. Verser le tout sur la pâte sablée et enfourner pour 30/35 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette tarte se dégustera froide saupoudrée légèrement de sucre glace. L'onctuosité de la crème de marrons se mariera à merveille avec la douceur et le fondant de la poire ! A tester sans attendre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !