

Tarte à la compote de pomme, poire et crème de marron

Pour 4 personnes

(Un cadre carré de 20cm de coté)

250g pâte sucrée

4 petites pommes

2 poires

2 cuil à soupe de crème de marron

4 cuil à soupe de sucre

Epluchez les pommes et les poires, coupez-les en morceaux et faites les cuire avec le sucre jusqu'à ce qu'elles se réduisent en compote, ajoutez la crème de marron, poursuivez un peu la cuisson pour avoir une texture épaisse et grossière. Laissez refroidir.

Étalez la pâte assez finement et foncez-la dans un moule ou un cadre. Étalez la compote froide sur le fond de tarte.

Avec le reste de pâte découpez des formes à l'aide d'un emporte pièce, déposez-les sur la compote, saupoudrez de sucre et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.