

Tarte rustique aux poires et caramel

Pour 6 à 8 personnes

Pâte

200g de farine complète

100g de beurre

50g d'eau

1 cuil à soupe de sucre muscovado

fruits

3 poires

1 poignée de noix de pécan

sauce caramel beurre (salé)

Préparez la pâte: Mélangez tout les ingrédients et formez une boule de pâte lisse et homogène, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Lavez et coupez les poires en lamelles.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une feuille de papier sulfurisé en essayant de faire un disque à peu près régulier.

Déposez les poires sur la pâte, répartissez ensuite les noix de pécan et répartissez 1 à 2 cuillère à soupe de sauce caramel. Rabattez le bord de la pâte et déposez-la sur une plaque de four avant de l'enfourner à 200°C pendant 25 minutes.

Laissez tiédir sur une grille avant de passer à la dégustation.

Vous pouvez rajouter un peu de sauce caramel sur la tarte juste avant de la servir