

## TARTE AUX POIRES (thermomix)



### Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 4 poires
- 70 g de sucre en poudre
- 130 g de poudre d'amande
- 230 g de crème fraîche liquide
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à s de rhum
- 3 c à s de cassonade brune

### Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C
- Garnir un moule rond à bords hauts avec la pâte
- Laver, peler, et couper les poires en deux
- Mettre dans un bol, la crème, le jaune d'oeuf, le sucre, la poudre d'amandes et le rhum
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- Napper le fond de la pâte avec la crème
- puis disposer les demi-poires en fleur cote bombé sur le dessus en les enfonçant légèrement dans la crème.
- saupoudrer de cassonade brune
- Enfourner pendant 45 minutes

**Vous pouvez retrouver la recette de base sur le site Marmiton**