

# TARTE AUX POIRES ET AU CHÈVRE FRAIS

Septembre 2012 (Actualisé en juillet 2017)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte Brisée pur beurre
- ★ 2 poires Williams ou Guyot
- ★ 200 g de fromage de chèvre frais (ex : Petit Billy)
- ★ 5 œufs
- ★ 20 cl de crème fleurette
- ★ 150 g de sucre en poudre

Ustensiles : Moule à tarte, 2 jattes, Fouet, Grenailles ou cailloux, Batteur électrique

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 5,65 € (soit 0,94 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule, rabattre éventuellement les bords, découper le papier sulfurisé en excédent, piquer le fond avec une fourchette, déposer une rondelle de papier sulfurisé, couvrir de grenailles ou cailloux et enfourner pour 15 minutes (cuisson à blanc). Pendant ce temps, casser les œufs un à un en séparant les blancs des jaunes dans 2 jattes distinctes. Ajouter le fromage de chèvre aux jaunes, le sucre, la crème et fouetter pour obtenir un mélange homogène. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer à l'appareil avec précaution.

Couper les poires en deux, les peler, ôter le trognon. Détailler 3 demi-poires en dés de 1 cm de côté et la demi-poire restante en fines lamelles. Ajouter les dés de poires à la crème et mélanger délicatement. Sortir le moule, retirer le lest et le papier sulfurisé interne, verser le mélange aux poires et mettre au four pour 15 minutes. Sortir la tarte, disposer une rosace de lamelles de poire au centre et remettre au four pour 10 minutes. Consommer tiède ou froide.

## Boisson :

Un Muscat Beaumes de Venise ou un Jurançon moelleux servi à 8°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.