

LE **CRi** DU **RADiS** VOUS PROPOSE ...

# La Tarte

**RUSTIQUE AUX POIRES &  
CRÈME DE CARDAMOME**

PAR ALICE YOFIT

LE **CRi**  
DU **RADiS**



# RECETTE

## Tarte rustique aux poires & crème de cardamome



### INGRÉDIENTS

- 3 BELLES **POIRES** PARFAITEMENT MÛRES 🌿
- 1 **PÂTE SABLÉE** AU BEURRE 🌿
- 1 **OEUF** FRAIS 🌿
- 50G DE **SUCRE COMPLET** 🌿
- 50G DE **BEURRE AUX CRISTAUX DE SEL** 🌿
- 60G DE **POUDRE D'AMANDE** 🌿
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ BOMBÉE DE CARDAMOME
- 1 BONNE PINCÉE DE VANILLE EN POUDRE

### ÉTAPE 1

RETIREZ LA PLAQUE DU FOUR ET FAITES-LE CHAUFFER À 200°C. DÉROULEZ VOTRE PÂTE SABLÉE SUR UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON, SUR LA PLAQUE DU FOUR. RÉSERVEZ.

### ÉTAPE 2

PRÉPAREZ LA CRÈME. FOUETTEZ DANS UN SALADIER L'OEUF AVEC LE SUCRE COMPLET. AJOUTEZ LE BEURRE FONDU QUELQUES SECONDES AU MICRO-ONDES, LA POUDRE D'AMANDE, LA CARDAMOME ET LA VANILLE. MÉLANGEZ BIEN. EN PARALLÈLE, ÉPLUCHEZ ET COUPEZ LES POIRES EN FINES LAMELLES. RÉSERVEZ.

### ÉTAPE 3

ÉTALEZ LA CRÈME AU CENTRE DE LA PÂTE SABLÉE EN LAISSANT UNE MARGE TOUT AUTOUR DE 4 CM ENVIRON. PLACEZ ENSUITE LES LAMELLES DE POIRES EN ESCARGOT AFIN DE RECOUVRIR LA CRÈME. RABATTEZ LA PÂTE SABLÉE FAÇON TARTE RUSTIQUE. ENFOURNEZ POUR 30 MINUTES ENVIRON. SURVEILLEZ ! À LA SORTIE DU FOUR, SAUPOUDREZ D'UNE PINCÉE DE VANILLE ET DE CARDAMOME.

DÉGUSTEZ-LA AVEC UNE BELLE BOULE DE GLACE VANILLE !

