

TARTE AUX POIRES, NOISETTES ET ÉPICES

🍴 8 personnes

🕒 1H

SMILLA MONNIEZ - DIÉTÉTICIENNE AGRÉÉE



INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 250 g de farine d'épeautre
- 150 g de poudre de noisette
- 2 cuillères à café de cannelle
- 200 g de beurre
- 120 g de sucre brun
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 1,2 kg de poires
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 60 g de sucre de canne
- 2 cuillères à soupe d'Amaretto
- Spéculoos émiettés
- Pistaches concassées

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine d'épeautre, la poudre de noisette, la cannelle et une pincée de sel dans le bol d'un robot.
2. Incorporer le beurre et le sucre brun.
3. Pétrir jusqu'à obtenir un mélange sablé.
4. Ajouter l'œuf et travailler la préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
5. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
6. Préchauffer le four à 200°C.
7. Éplucher les poires et les couper en petits dés.
8. Mélanger les poires avec le jus de citron, le sucre de canne et l'Amaretto.
9. Beurrer le moule à tarte.
10. Étaler la pâte et la disposer dans le moule.
11. Verser et répartir les dés de poires sur la pâte.
12. Parsemer le dessus de la tarte avec les spéculoos émiettés et les pistaches concassées.
13. Enfourner la tarte et cuire pendant 10 minutes à 200°C.
14. Baisser la température du four à 180°C et poursuivre la cuisson pendant 40 minutes.