



## Tarte rustique aux poires



### *Pour la pâte*

225 g de farine  
3 c. à s. de sucre en poudre  
1/2 c. à c. de sel  
140 g de beurre froid, coupé en dés  
1 œuf

### *Pour la garniture*

4 poires, pelées, coupées en lamelles  
1 c. à s. de sucre roux  
1/2 c. à s. de cannelle  
1 c. à s. de farine  
1 jaune d'œuf

Préparez la pâte: Mélangez la farine, le sucre, le sel et le beurre dans un saladier. Mélangez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez l'œuf, rassemblez avec vos mains, pour obtenir une boule.

La pâte peut réagir différemment selon le degré d'absorption de la farine que vous utilisez: si elle est trop sèche, ajoutez un peu d'eau froide, si elle est trop humide, ajoutez un peu de farine.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et réfrigérez pendant 1/2 heure.

Préchauffez le four à 180°.

Garnissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Mélangez les poires délicatement dans un petit saladier avec le sucre roux, la cannelle et la farine.

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la en un cercle d'environ 35 cm de diamètre et de 5 mm d'épaisseur.

Déposez délicatement la pâte sur le papier sulfurisé, puis disposez les poires au milieu, en laissant 8 cm de bord. Rabattez les bords de la pâte sur les poires.

Dorez la pâte avec le jaune d'œuf dilué avec une cuillerée d'eau.

Enfournez pour 40 mn, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Servez chaud, saupoudré de sucre glace et avec un peu de crème fraîche.