

Tarte aux poires et à la pistache



Ingrédients:

Pâte brisée:

220g de farine

100g de beurre ou de margarine

2 cuillères à soupe de sucre

1/2 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

environ 50ml d'eau

Crème à la pistache:

75g de beurre

75g de sucre de canne

2 oeufs

50g de poudre d'amande

1 cuillère à soupe de pâte de pistache

8 poires

quelques pistaches hachées grossièrement

Préparation:

- *Pâte Brisée:*

Mélanger tous les ingrédients et travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule.

- *Crème de pistache:*

Chauffer très légèrement le beurre pour le travailler en pommade. Incorporer le sucre puis les oeufs. Ajouter la poudre d'amande et la pâte de pistache.

- Etendre la pâte Brisée au rouleau et en garnir un moule à tarte. Etaler la crème de pistache sur le fond de pâte Brisée. Peler les poires, les couper en 2 et les évider. Ranger les demi-poires en les enfonçant légèrement dans la crème.

- Cuire à four préchauffé à 190°C pendant 40 minutes environ.

- Saupoudrer de quelques pistaches hachées avant de servir.

