

Tarte aux poires et aux cerises

sur fond sablé au cacao



Ingrédients:

Pâte sablée au cacao:

130g de beurre
80g de sucre glace
1 pincée de sel
25g de poudre d'amandes
1 oeuf
200g de farine
10g de cacao amer en poudre

Garniture:

2 poires ou 4 demi poires au sirop
200g de cerises surgelées
100g de crème liquide
1 oeuf
125g de sucre de canne
60g de beurre mou
125g de poudre d'amandes
1 poignée de pistaches non salées

Préparation:

- *Pâte sablée au cacao (recette extraite de de Christophe felder):* Mélanger tous les ingrédients et travailler la pâte jusqu'à obtention d'une boule. Laisser reposer 2 heures au frais.

Étendre la pâte au rouleau et garnir un moule à tarte.

- *Crème d'amandes:* Travailler le beurre mou avec le sucre puis incorporer l'oeuf. Ajouter la crème liquide et la poudre d'amandes.

- Montage :

Eplucher et couper les poires en 4 dans le sens de la longueur. Les répartir de façon symétrique sur le fond de pâte sablée.

Répartir les cerises autour des poires. Verser la crème d'amandes autour des poires. Saupoudrer de pistaches mixées.

- *Cuisson:* 35 à 40 minutes à four préchauffé à 180°C.