



# That's Amore!



## TARTE AUX POIRES



Ingrédients pour la pâte sucrée à l'huile d'olive : 300gr de farine blanche d'épautre, 150gr de cassonade, 40gr d'huile d'olive vierge extra, 40gr d'huile de tournesol, 75gr + 5gr d'eau, 4gr de levure chimique.

Dans un saladier mélangez le sucre, la levure tamisée, les deux huiles et 95gr d'eau. Toujours en mélangeant, ajoutez la farine tamisée : vous devez obtenir une pâte lisse et homogène. Enveloppez-la dans du papier film et laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures (ou une nuit dans l'idéal).

Au moment de s'en servir, ajoutez les 5gr d'eau (1 c. à soupe) et travaillez la pâte pendant 30 secondes. Étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné, sur une épaisseur de 3-4 mm. Transférez-la dans un moule à tarte de 18cm de diamètre, égalisez les bords et piquez le fond avec une fourchette.

Ingrédients pour la garniture : 3 poires William, 1 pot de 250gr de confiture aux poires Rigoni di Asiago, sucre de canne, une noix de beurre.

Pelez les poires, éliminez le trognon et coupez-les en fines tranches. Étalez la confiture sur le fond de la tarte, puis disposez les tranches de poires. Badigeonnez-les de beurre fondu et saupoudrez de cassonade. Enfourez 30 à 35 minutes à 175°C.

Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.