



Ma tarte aux poires et au nutella

Ingrédients :

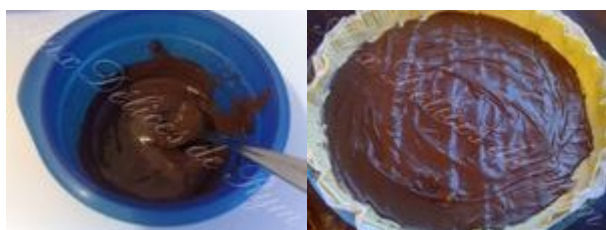
- 1 pâte brisée feuilletée
- 1 grosse boîte de poires (j'ai mis des poires au sirop que j'ai bien égoutté)
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans 1 cuillère à soupe d'eau
- 3 cuillères à soupe de nutella
- 20cl de crème fraîche à 5% de MG
- ~~100g de sucre en poudre~~ 2 cuillères à café d'Hermesetas liquide (édulcorant sans calorie)
- ~~50g d'amande en poudre~~ pas mis
- ~~Sucre glace pour la décoration~~ pas mis

Préparation :

Étaler la pâte feuilletée dans votre moule en gardant le papier sulfurisé. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.



Faire fondre un peu le nutella au micro-onde. Attention ! Ne pas laisser trop longtemps !
Mettre une couche de nutella sur le fond de la pâte.



Poser les poires au sirop, côté plat, sur le fond de la pâte.



Ensuite, casser les œufs dans un saladier. Ajouter l'Hermesetas liquide ou le sucre.



Bien fouetter au batteur électrique.



Ajouter la maïzena délayée dans une cuillère a soupe d'eau, ainsi que la crème fraîche.



Battre le tout à nouveau, ajouter les amandes. Fouetter le tout encore une fois.



Verser cette préparation entre les poires. J'ai versé un peu sur les poires mais pendant la cuisson, les poires n'ont pas été recouvertes pour autant.



Faire cuire à four chaud 230° pendant 30 a 35 min. La crème doit être dorée et ferme et le bord de la pâte doré. Comme je suis tombée en panne de gaz durant la cuisson, j'ai dû interrompre la cuisson et par la suite, le dessus n'a pas voulu doré.



Saupoudrer de sucre glace dès la sortie du four.

Servir tiède ou froid.

Bon appétit !