

Tarte poires et sucre de canne au magimix

Informations

Préparation : 6 min	Cuisson : 30 min	Durée : 36 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapes : 15	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour la pâte à tarte thermomix:

200G de farine

90G de beurre à température ambiante

70G de sucre semoule

20G de poudre d'amandes

1 oeuf

1 pincée de sel Pour la garniture de la tarte:

70G de sucre roux de canne

40G de crème épaisse

10G de rhum

4 poires

2 oeufs

1 gousse de vanille

Etapes

Pour la pâte à tarte thermomix:

Â»

Mettre la farine et le beurre coupé en dés dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter la poudre d'amandes, le sucre semoule et le sel.

Â»

Régler 30 secondes en fonction épi.

Â»

Mettre l'oeuf.

Â»

Régler 2 minutes en fonction épi.

Â»

Laisser reposer la pâte dans un bol.

Pour la garniture de la tarte thermomix:

Â»

Eplucher les poires et les couper en lamelles.

Â»

Mettre la crème épaisse, le rhum, les oeufs dans le bol du thermomix.

Â»

Tarte poires et sucre de canne au magimix

Gratter la gousse de vanille pour en récupérer les grains et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Etaler la pâte dans votre moule à tarte.

Â»

Mettre la préparation à base de rhum sur la pâte et disposer les lamelles de poires par dessus.

Â»

Parsemer votre de tarte avec le sucre roux de canne et enfourner 30 minutes.

A déguster sans modération. Miam ;)