

## Tarte de Montélimar aux poires



## Tarte de Montélimar aux poires

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 35 minutes

Pour 6 - 8 personnes

### Ingédients

pour la pâte 220 g de farine 60 g de sucre 140 g de beurre + 1 noix 1 gros jaune d'oeuf  
pour la garniture 4 poires 30 cl de lait 100 g de nougat de Montélimar 4 jaunes d'oeufs 100 g de sucre 40 g de farine 1 cuillère à soupe de sucre glace 1 cuillère à soupe de pistaches décortiquées non salées

### Préparation

Préparez la pâte : dans une jatte, réunissez la farine, le sucre, 1 pincée de sel et le beurre coupé en morceaux. Travaillez du bout de doigts jusqu'à ce que le mélange soit sableux. Ajoutez le jaune d'oeuf et 5 cl d'eau, rassemblez la pâte en boule, emballez-la et mettez-la au réfrigérateur 30 min.

Faites chauffer le lait avec le nougat en morceaux, remuez de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit fondu. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre. Quand le mélange blanchit, ajoutez la farine, versez le lait chaud au nougat en mince filet. Reversez l'ensemble dans la casserole et faites épaissir la crème sur feu doux.

Pelez et coupez en deux les poires. Après avoir retiré coeur et pépins, émincez-les en lamelles pas trop fines. Préchauffez le four à 180°C (350°F). Abaissez la pâte et garnissez-en un moule beurré, piquez-la à la fourchette.

Versez un peu de crème dans le moule, disposez les poires, versez le reste de crème, parsemez de pistaches hachées et enfournez pour 30 min. Réduisez le th à 150°C (300°F) et laissez dorer la tarte encore 20 à 25 min. Démoulez-la sur une grille, poudrez de sucre glace et servez tiède ou froid

### Le bon accord vin

un coteaux-du-layon

Notes personnelles