

Tarte solognote au miel



Tarte solognote au miel

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

250 g de farine 250 g de beurre 100 g de sucre 1 oeuf 750 g de pommes 750 g de poires 4 cuillères à soupe de miel sel

Préparation

Versez la farine dans un saladier, creusez un puits et cassez-y l'œuf. Ajoutez du sel, le sucre et 200 g de beurre. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte souple. Enveloppez-la dans du papier-film et réservez 30 min au frais. Pré-chauffez le four à th. 7-8 (220°).

Faites fondre à feu doux le miel et le reste de beurre dans un moule en métal. Stoppez la cuisson quand le mélange caramélise. Pelez, épépinez et coupez les fruits en quartiers. Disposez-les dans le fond du moule.

Étalez la pâte et posez-la sur les fruits en rentrant les bords à l'intérieur du moule. Couvrez d'aluminium et enfournez pour 40 min. Démoulez la tarte en la retournant encore chaude et servez-la tiède .

Le bon accord vin

un vouvray moelleux

Notes personnelles