

# Tarte aux Poires et à la crème de marrons

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 288 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.097

## Les ingrédients

- 1.0 u Pate brisée
- 100.0 gr Crème de Marrons
- 3.0 u Poire
- 20.0 gr Amande éfilée
- 1.0 u Oeuf
- 20.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 1.0 cc Sucre

Préchauffer le four à 180°C

### Préparation de l'appareil

Dans un bol, mélangez l'oeuf et la crème fraîche.

### Préparation des fruits

Épluchez et coupez les poires en fines tranches.

Faire griller les amandes effilées dans une poêle anti adhésive.

### Préparation de la tarte

Dans un plat à tarte, mettre la pâte, et piquez la avec une fourchette. Étalez la crème de marrons et répartir le tranches de poires. Versez l'appareil sur les poires et répartir les amandes sur la surface de la tarte.

Saupoudrez légèrement de sucre.

### Cuisson

Faire cuire 30 min à 180°C.

## **Présentation**

A proposer avec un poiré.