



- **Pour la pâte :**
Mélangez tous les ingrédients secs puis ajoutez le beurre coupés en dés. Sablez la pâte du bout des doigts. Versez l'eau froide petit à petit et malaxez jusqu'à obtenir une boule. Enveloppez dans du film alimentaire et réservez au réfrigérateur plusieurs heures (voire la veille) et au minimum 30 mn.
- Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné (si la pâte colle un peu, farinez bien votre rouleau à pâtisserie) sur une épaisseur d'un demi-centimètre. Puis déposez votre pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Préchauffez votre four à 160°C.
- Saupoudrez votre tarte (en laissant un rebord vide d'environ 4 cm tout autour, que vous repliez sur la garniture) de poudre d'amande.
- Pelez les poires et découpez-les en lamelles. Disposez-les en rond sur la tarte (en laissant toujours un rebord vide). Saupoudrez de cannelle et de sucre cassonade, repliez les bords de la tarte sur elle-même et enfournez pour 40 mn. Puis augmentez le four à 180°C et poursuivez la cuisson encore 10 mn jusqu'à ce que les bords de la tarte soient légèrement dorés.
Servez tiède ou froid avec la crème fraîche à part.



Faites votre pâte la veille et laissez-la reposer, elle sera meilleure. Et si vous pouvez attendre encore 30 mn après avoir étalé la pâte, en la laissant à nouveau au réfrigérateur, ce sera parfait !
Ne travaillez pas trop votre pâte une fois que vous avez incorporé la farine.
Mettez toujours un fond d'amandes en poudre, cela absorbera le jus de vos fruits et évitera que la pâte soit molle.

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un rouleau à pâtisserie

Pour la pâte :

250 g + un peu pour le plan de travail de farine
60 g de sucre cassonade
1 c. à café de vanille en poudre
160 g de beurre doux (bien froid)
1 pincée de sel
75 ml d'eau froide

Pour la garniture :

3 poires (des comices de préférence mais d'autres poires conviendront très bien également !)
50 g de poudre d'amande
1/2 c. à café de cannelle en poudre
2 c. à soupe de sucre cassonade

En accompagnement :

15 cl de crème fraîche épaisse (si possible crue)

Variantes :

Si vous n'avez pas le temps de faire la pâte, prenez une pâte brisée toute prête.

Utilisez d'autres fruits (pêches, nectarines, prunes, abricots, fraises, rhubarbe, pommes) ou mélangez-les (fraises/rhubarbe, pommes/poires, pêches/nectarines), adaptez en fonction des saisons et de vos goûts !



Et si vous n'aimez pas la cannelle, supprimez-la !