**Tarte aux poires et au cassis**

****

**Temps de préparation :** 10 mn - **Temps de cuisson :** 30 mn - **Difficulté :**Très facile
Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Tarte aux poires et au cassis**

**Pâte :**

* 100 g de farine ;
* 50 g de poudre d'amandes ;
* 80 g de beurre ;
* 40 g de sucre ;
* 1 œuf ;
* sel
**Garniture :**
* 4 poires ;
* 4 cuillères à soupe de sirop de cassis ;
* 150 g de sucre ;
* 1 citron ;
* 50 g d'amandes en poudre ;
* 30 g de sucre glace ;
* 30 g de beurre ;
* 1 œuf ;
* 1 cuillère à soupe de Maïzena ;
* 4 cl de crème liquide

**Préparation pour Tarte aux poires et au cassis**

Préparez la pâte : versez la farine, le sucre et la poudre d'amandes dans un saladier, ajoutez le beurre fractionné et l'œuf battu ainsi qu'une pincée de sel. Malaxez rapidement la pâte pour que tous les ingrédients soient incorporés, roulez la pâte en boule, recouvrez-la d'un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 2 heures.
Préparez les fruits : pressez le citron. Epluchez les poires, coupez-les en quartiers et citronnez-les. Versez les 150 g de sucre dans une casserole, arrosez avec deux verres d'eau et ajoutez le sirop de cassis. Portez à ébullition. Faites pocher les poires dans ce sirop frémissant pendant environ 5 minutes. Les poires doivent rester légèrement fermes. Laissez refroidir.
Préparez la crème d'amandes : fouettez les amandes en poudre avec le sucre glace, le beurre fractionné, la Maïzena, l'œuf battu et la crème.
Préchauffez le four th. 7 (210°).
Etalez la pâte, garnissez-en un moule légèrement beurré, recouvrez-la de papier sulfurisé et de haricots secs, puis faites-la cuire à blanc pendant 15 minutes.
Garnissez la pâte de crème d'amandes, disposez dessus les poires et enfournez. Laissez cuire 15 minutes. Servez tiède ou froid.