

## TARTE AUX POIRES & AU PRALINE

Pour une grande tarte



1 pâte sablée aux noisettes

*Pour la miguène (la garniture):*

2 grosses poires

25cl de crème liquide

3 oeufs

2c.s. de pâte de praliné

1c.s. de pralin en grains (facultatif)

Préchauffer le four à 180° \_chaleur tournante.

Chemiser un grand moule à tarte avec la pâte sablée.

Dans un saladier, casser les oeufs mélanger les avec la pâte de praliné. Ajouter la crème, mélanger bien. Verser la miguène sur le fond de pâte.

Eplucher et couper les poires en lamelles puis les répartir sur la pâte à tarte.

Saupoudrer de pralin en grains et faites cuire pendant 30mn. à 180° .