

# Tarte aux Calissons et aux Poires

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/12/23963722.html>

October 22, 2012

jeudi 12 avril 2012

Pour ce week-end de Pâques, pas de chocolat. Eh oui !! J'avoue.

Je préfère les Calissons.

On peut manger la tarte toute seule ou le "must" ; ajouter une boule de sorbet poire ou de glace à la vanille.

Ingrédients pour la pâte sablée :

Farine : 250 gr

Beurre : 150 gr

Sucre : 125 gr

Levure chimique : 2g

Jaune d'œuf : 3

Sel : une petite pincée

On obtient 600 gr de pâte, l'équivalent de 2 tartes. Vous pourrez congeler le reste.

Ingrédients la suite :

Poires : 3 (cette fois j'ai utilisé des poires au sirop)

Orange : 1

Œufs : 2

Sucre : 75 gr

Poudre d'amande : 100 gr

Crème liquide : 20 cl

Calissons : 10

Faire une fontaine avec la farine et la levure. Déposer au centre le beurre le sucre et les jaunes d'œufs. Malaxer tous les ingrédients sauf la farine. Dès que le mélange est homogène, mélanger avec la farine. Fraiser.

Réserver au frais au moins 30 min.

Mettre les poires égouttées et coupées en lamelles épaisses dans le jus de l'orange pendant au



moins une heure.

Dans une terrine, travailler les œufs avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande, la crème et les calissons hachés.

Etaler la pâte, fonder un moule à tarte, puis faire cuire à blanc 10 min dans un four préchauffé à 210 °C.

Recouvrir le fond de tarte de la crème et disposer les lamelles de poires égouttées. Cuire au four pendant 30 min.

[dessert](#), [calisson](#), [poire](#)

URL pour faire un rétrolien vers ce message :

<http://www.canalblog.com/cf/fe/tb/?bid=913920&pid=23963722>