

Tarte renversé aux poires

Ingrédients pour une tarte de 8 personnes

4 belles poires
25 morceaux de sucre
3 œufs frais
150 gr de sucre en poudre
150 gr de farine
150 gr de beurre
1 sachet de levure chimique



La recette

- 1/Mêler les 25 morceaux de sucre avec un filet d'eau dans une casserole afin de réaliser un caramel.
- 2/Une fois le caramel fait versé le dans un moule à tarte de 8 personnes.
- 3/Éplucher les poires et coupées les en quartier. Puis disposer les sur le caramel.
- 4/Dans un saladier mélanger le sucre et le beurre fondu.
- 5/ Ajouter les œufs un à un puis la farine et la levure.
- 6/Étaler la pâte sur les poires sans les bouger, attention de bien remplir toute la surface du moule.
- 7/Cuire au four à 180° pendant 20 minutes, à la fin de la cuisson attendre un peu que la tarte refroidisse pour la démouler mais elle doit encore être tiède.
- 8/Présenté la sur l'envers comme une tarte tatin.

La bonne recette de Guitoune