



La Cucina Italiana

Antipasti / Piatti / Dolce



photo : xxxxx

Ingrédients :

Pour 6 pers :

Pour la pâte sablée :

- 1 œuf
- 115 g de beurre à température ambiante
- 200 g de farine
- 110 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 6 poires
- 3 jaunes d'œufs
- 250 g de mascarpone
- 70 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes concassées

Préparation : 30 min

Repos : 1h

Cuisson : 35 min

TORTA ALLE PERE E MASCARPONE

Tarte à la poire et au Mascarpone

Recette

Préparer la pâte sablée en versant la farine dans un saladier avec le sucre et le sel.

Faire un puits au centre et incorporer le beurre en parcelles, ainsi que l'œuf entier.

Travailler la pâte du bout des doigts.

Dès qu'elle est homogène, former une boule et laisser là reposer au frais pendant **1 heure**.

Préchauffer le four à th 6 (180°). Abaisser la pâte et garnir un moule préalablement beurré.

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. **Recouvrir** d'une feuille de papier sulfurisé et y déposer des haricots secs.

Enfourner pour **15 min**.

Peler les poires, les couper en 4, retirer cœurs et pépins.

Mélanger le mascarpone avec les jaunes d'œufs et le sucre.

Etaler la crème au mascarpone sur le fond de tarte et y déposer les poires tête- bêche.

Saupoudrer d'amandes concassées.

Enfourner pour **20 min**. Laisser refroidir et démouler.

Notes personnelles :