

# Tarte aux Poires Et au fromage blanc de chèvre

## POUR 6 PERSONNES :

- ✓ 300 g de pâte brisée.
- ✓ 3 poires mûres à point.
- ✓ 250 g de fromage blanc égoutté.
- ✓ 2 jaunes d'œufs.
- ✓ 2 cuil. à soupe de sucre.
- ✓ 1 cuil. à soupe de calvados.
- ✓ Le jus d' 1/2 citron.
- ✓ 20 g de beurre.

## PREPARATION

1. Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte beurré. Recouvrez de papier d' aluminium et de légumes secs. Faites pré-cuire à four chaud 200 ° (th. 6/7) 15 mn.
2. Entre-temps, épluchez et coupez les poires en deux, retirez le cœur et les pépins. Faites des incisions verticales sur la face bombée et les citronner pour les empêcher de noircir.
3. Dans un bol, mélangez jaunes d'œufs, sucre, fromage blanc bien égoutté et calvados.
4. Sortez le fond de pâte cuit à blanc du four. Retirez l'aluminium et les légumes secs. Disposez les moitiés de poires en étoile, face bombée vers le haut. Versez le contenu du bol autour des poires. Faites cuire à four chaud 170 ° (th.5) 30 mn.
5. Servez chaud, tiède ou froid.