



Tarte aux fruits d'automne

Recette pour 6 personnes

1 Ingrédients :

1 rouleau de pâte brisée ; 40 g de beurre ; 50 g de sucre en poudre ; 3 cuillères à soupe de miel d'acacia ; 2 pommes, environ 300 g ; 2 poires, environ 400 g ; 30 g de poudre d'amandes ; 60 g de pignons ; 60 g de noix concassées ; 20 g de sucre de canne.

2 Opérations :

- Faire fondre dans 1 sauteuse le beurre, le sucre en poudre et le miel. Faire dorer 2 minutes.
- Peler les pommes et les poires ; les couper en dés ; les ajouter dans la sauteuse ainsi que les pignons et les noix. Mélanger délicatement.
- Cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- Chauffer le four thermostat 6 ou 180 °C.
- Étaler la pâte dans 1 moule de diamètre 26 cm. Piquer.
- Saupoudrer le fond de tarte de poudre d'amandes, et verser les fruits cuits. Saupoudrer de sucre de canne.
- Cuire 35 minutes.
- Servir tiède ou froid.

