

## TARTE AUX POIRES

Préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 2 poires Conférences bien mûres
- 1 oeuf
- 30 cl de lait (ou de crème liquide)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 trait d'armagnac



Préparation :

Peler et couper les poires en lamelles. Absorber leur jus avec un essuie tout.

Mettre la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Disposer à sa guise les lamelles de poires.

Enfourner 10 mn à 180°C.

Pendant ce temps, dans un bol, battre l'oeuf. Y ajouter le lait et le sucre et l'armagnac. Retirer la tarte du four et y ajouter cette 'migaine'. Réenfourner 25-30 mn à 180°C.

Laisser refroidir et servez avec un verre de cidre doux frais.