

Tarte sapin de Noël

6 pers | 40 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- Pâte sablée :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- Compotée poire cannelle :
- 6 poires
- 2 pincées de cannelle
- 40 g sucre roux

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger : le beurre, la poudre d'amande, le sucre glace et l'œuf.
Verser la farine et travailler la pâte à la main jusqu'à obtenir une texture homogène.
Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et mettre au frais 30 minutes.
Déposer la pâte dans le moule à tarte, piquer le fond et laisser au réfrigérateur.
Avec le reste de pâte, découper des sapins à l'aide d'un couteau ou d'emportes pièces.

Etape 2

Préchauffer le four à 180 °C.
Éplucher les poires, les couper en petits cubes et mettre à compoter dans une casserole avec le sucre roux et la cannelle pendant 20 minutes.
Mixer ensuite la purée de poires puis la verser sur la pâte.
Déposer les sapins de pâtes sur le dessus, puis les saupoudrer d'une pincée de cannelle et de sucre roux.
Cuire au four à 180 °C pendant 25 minutes.