



## Tarte aux poires

|  |                 |                            |                                 |
|--|-----------------|----------------------------|---------------------------------|
| <b>Saison</b>                          | Automne / hiver | <b>Nombre de personnes</b> | 4                               |
| <b>Temps de préparation et cuisson</b> | 60 minutes      | <b>Menu</b>                | dessert et plat principal sucré |
| <b>Plaque à gâteau</b>                 | 26 – 28 cm Ø    |                            |                                 |

### Pâte à gâteau (pâte brisée)

|     |    |               |
|-----|----|---------------|
| 150 | g  | farine        |
| ½   | cc | Sel           |
| 50  | g  | beurre, froid |
| ½   | dl | eau, froide   |
| 1   | Kg | poires, mûres |
| 1   |    | citron, jus   |

Mélanger à la main ou avec la machine tous les ingrédients. (aspect fromage râpé).  
Ajouter l'eau et travailler jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer 30 minutes.  
Éplucher enlever le trognon, couper en fines lamelles.  
Mélanger les lamelles de poires avec le jus.

### Liaison

|     |    |                            |
|-----|----|----------------------------|
| 2   |    | oeufs                      |
| ½   | dl | crème                      |
| 4   | cs | sucre                      |
| ½   | cc | cannelle                   |
| 4-5 | cs | amandes ou noisettes moulu |

Mélanger les ingrédients pour la liaison.  
Abaisser la pâte, fonder la plaque chemisée d'un papier sulfurisé. Piqueur la pâte plusieurs fois. Disposer les amandes ou les noisettes sur la pâte. Répartir les lamelles sur la pâte. Verser la liaison sur les poires.

**Cuire 30 minutes au four préchauffé à 200°C.**

Variante: le temps de préparation se raccourcit de 30 minutes avec de la pâte achetée.

**Source: Solothurner Bäuerinnen**

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous: <https://www.agriculture.ch/alimentation/>





## Torta di pere

|   |                   |                            |                                  |
|---|-------------------|----------------------------|----------------------------------|
| <b>Stagione</b>                           | Autunno / inverno | <b>Nombre de personnes</b> | 4                                |
| <b>Tempo di preparazione e di cottura</b> | 60 minuti         | <b>Tipo di portata</b>     | Dessert, piatto principale dolce |
| <b>Tortiera</b>                           | 26 – 28 cm Ø      |                            |                                  |

### Pasta frolla

|    |    |               |   |
|----|----|---------------|---|
| 50 | g  | farina        | Lavorate la farina, il sale e il burro con le mani fino ad ottenere un composto formato da briciole. Aggiungete e amalgamate tutti gli ingredienti velocemente. Mettete l'impasto in fresco per 30 minuti.<br>Sbucciate, togliete i semi e tagliate a fettine.<br>Bagnate le pere con il succo. |
| ½  | c  | sale          |   |
| 50 | g  | burro, freddo |   |
| ½  | dl | acqua, fredda |   |
| 1  | kg | pere, mature  |   |
| 1  |    | limone, succo |   |

### Legante

|     |    |                               |   |
|-----|----|-------------------------------|---|
| 2   |    | uova                          | Sbattete la panna e le uova.<br>Aggiungete.<br>Spianate la pasta. Accomodatela su una tortiera foderata con carta da forno e bucherellatela con una forchetta. Distribuite le mandorle o le nocciole macinate sul fondo.<br>Accomodate le fettine di pera uniformemente sulla pasta.<br>Versate il legante sopra le pere. |
| ½   | dl | panna                         |   |
| 4   | C  | zucchero                      |   |
| ½   | c  | cannella                      |   |
| 4-5 | C  | mandorle o nocciole, macinate |   |

**Cuocete la torta per 30 minuti nel forno preriscaldato a 200°C.**

Variante: Il tempo di preparazione si accorcia di 30 minuti se utilizzate della pasta frolla spianata già pronta.

**Autore/Fonte:** contadine del canton Svitto

Potete trovare altre invitanti ricette al sito: <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>

