



## Tarte à la poire

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 3 poires
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 cl de Sirop de Poire La Maison Guiot
- 120g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 càc de cannelle

### PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Disposer la pâte brisée au fond d'un moule, la piquer à l'aide d'une fourchette, puis recouvrir d'une feuille aluminium.
- Faire précuire la pâte 8 à 10 minutes à 180°C.
- Pendant ce temps, éplucher les poires, les couper en 2 et les disposer sur le fond de tarte.
- Dans un récipient, mélanger les œufs, la cannelle, le sucre, l'extrait de vanille et le Sirop de Poire La Maison Guiot.
- Verser le tout sur les poires.
- Enfourner 20 minutes à 180°C. Déguster !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS  
ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)

