

La tarte aux poires de Genève

Spécialité typique
pour 6 personnes

*300 g de pâte brisée; 20 g de farine;
30 g de sucre fin cristallisé; un peu de
cannelle en poudre; 6 à 8 poires
mûres; 100 g de citronnat et d'oran-
geat; 100 g de raisins secs; 1 dl de vin
blanc; un peu de sucre brun; 1 dl de
crème.*

1. Foncer une plaque à gâteau avec la pâte brisée et piquer à la fourchette. Faire un mélange dans un bol, de la farine, du sucre et de la cannelle, en saupoudrer le fond. Eplucher et couper les poires en très fines lamelles. Couper le citronnat et l'orangeat en très petits cubes. Etendre les lamelles de poires qui seront mélangées avec le citronnat, l'orangeat, les raisins. Humecter le mélange de vin blanc et saupoudrer de sucre brun.

2. Faire cuire dans un four chaud durant 30 minutes. A mi-cuisson, ajouter la crème. Laisser tiédir avant de démouler. Se mange tiède ou froid.