

Tatin de poires au chèvre, miel et pistaches

Ingrédients:

Pour 8 à 10 personnes :

- 6 poires « Conférence
» bien fermes
- 1 rouleau de pâte
feuilletée prête à cuire
- 4 cuillères à soupe de
miel liquide
- 3 cl d'huile d'olive
- 180 à 200 gr de bûche
de chèvre nature
(affiné)
- 40 gr de pistaches
grillées et décortiquées
- Beurre
- Sel

• Poivre noir du moulin

Ustensiles :

- Un moule à tarte
d'environ 25 cm de
diamètre
- papier sulfurisé

Préparation:

- Préchauffer le four à
180 °C.
- Peler les poires et en
retirer le coeur et les
pépins. Les détailler
ensuite en petits dés
d'environ 1 cm.
- Découper la bûche de
fromage de chèvre en
rondelles régulières
d'environ 1/2 cm
d'épaisseur.
- Concasser les pistaches
à l'aide du côté plat
d'un hachoir ou d'un
couteau assez large.

- **Dans une poêle, faites chauffer l'huile et le miel à feu très doux.**
- **Ajouter les poires et le poivre en remuant constamment, et laisser se colorer la préparation à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.**
- **Recouvrir le moule à tarte de papier sulfurisé légèrement beurré.**
- **Verser dans le moule le contenu de la poêle, en le répartissant à l'aide d'une spatule. Recouvrir avec les rondelles de chèvre toute la surface.**
 - **Déposer la pâte feuilletée sur le tout, en repliant les bords vers l'intérieur du moule.**
 - **Mettre au four pendant 20 minutes.**
 - **En fin de cuisson, retourner le moule à tarte sur une grille.**
- **Saupoudrer la tarte de pistaches concassées, saler et poivrer.**
 - **Servir tiède.**