

La tarte aux poires et au fromage de chèvre

Voici une tarte d'apéritif, voire de trou normand, mélangeant astucieusement saveurs sucrées et salées. Merci à Christine pour cette recette.

[Hyper rapide à faire - résultat garanti.](#)

Ingrédients :

Une pâte feuilletée du commerce

3 crottins de chavignol encore un peu frais (ou des cabecou si vous voulez un goût moins prononcé).

4 poires fraîches

Du thym en branche

Du sucre en poudre

Préchauffer le four à 180°

Étaler la pâte dans un plat à tarte.

Débiter en copeaux les crottins de chavignol et étaler les morceaux sur la pâte.

Saupoudrer de thym (pas trop tout de même).

Découper les poires en quartiers, **sans** les peler. Oter la partie centrale (pépins) puis réaliser des tranches assez rustiques dans le sens de la longueur (4-5 mm).

Disposer toutes ces tranches en éventail pour garnir la tarte.

Sucrer légèrement le tout (c'est même superflu si vos poires sont bien mûres).

Faire cuire la tarte environ 20 minutes à 180°

Déguster encore tiède.