

Gratin de pommepoire

CUISIMAGES

Réf :
5902

Type :
Fruits

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
20 min
à 180 °C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 4 pommes
- 2 poires

Pâte sablée

- 70g de farine
- 40g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120g de sucre de canne



Préparez dans un premier temps la pâte sablée : Mélangez la farine, le sucre de canne et le sachet de sucre vanillé. Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux et le jaune d'œuf. Mélangez à la main jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse.



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Pelez et coupez les fruits en morceaux.

Répartissez les fruits au fonds d'un plat creux.



Recouvrez les fruits de pâte sablée.

Enfournez à mi-hauteur pendant 20 min à 180°C.



Le dessus de la pâte sablée doit être doré et croustillant.



Conseils
Variante
Vins

Servir tiède accompagné d'une glace à la vanille.