**Tarte rustique aux poires et gelée de coings**

Ingrédients :

Pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 30 g de sucre roux
- 1 càc de cannelle en poudre
- un peu d'eau

Garniture :

- 4 petites poires
- 3 CàS de gelée de coings
- 2 CàS de poudre d'amande

Recette :

Commencez par préparer la pâte : Mélangez tous les ingrédients dans un saladier en rajoutant un peu d'eau pour lier. Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique. Formez une boule de pâte et laissez-la reposer à température pendant 30 mn.

Étalez la pâte en un cercle sur une feuille de papier sulfurisé. Déposez la feuille sur une plaque de four. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette puis saupoudrez de poudre d'amande.

Épluchez les poires, ôtez les trognons puis coupez-les en lamelles. Déposez les lamelles en rosace en laissant un bord d'au moins 3 cm tout autour.

Faites chauffer la gelée de coings quelques secondes au micro-ondes pour la ramollir. Badigeonnez les fruits de gelée de coings à l'aide d'un pinceau. Repliez le tour de la pâte sur les fruits. Si c'est fait grossièrement ça n'est pas grave, c'est une tarte rustique ;)

Préchauffez le four à 180°.

Cuisson :

Faites cuire la tarte pendant 30 mn à 180° jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laissez la tarte rustique refroidir avant de la servir.

***http://www.evacuisine.fr/***