



Ma tarte aux poires et ananas

Ingrédients :

- **Un rouleau de pâte feuilletée toute prête**
- **De la préparation pour crème pâtissière**
- **Un ananas au sirop**
- **8 demi poires au sirop**
- **Des amandes effilées pour le décor**
- **1 sachet de sucre vanillé pour le décor**

Préparation:

Préparer votre crème pâtissière comme indiquée sur la boîte et laisser refroidir.

Entre temps, préchauffez votre four à Th 6/7.

Déroulez votre pâte feuilletée, la placer dans un moule à tartes, le mien est en silicone mais je trouve personnellement que ce n'est pas pratique pour démouler quand on utilise des pâtes toutes prêtes.

Déposez une couche de crème pâtissière sur le fond de pâte.

Disposez votre rondelle d'ananas au milieu et les demi poires tout autour comme sur la photo.

Saupoudrez de sucre vanillé et décorez avec les amandes effilées.

Mettre au four à Th 6/7 jusqu'à ce que le dessus soit légèrement caramélisé.

Bon appétit !