



Tartelette Aux Poires

Armutlu Tartolet



2 tasses de poire râpé
½ tasse de sucre granulé
Pour la pâte ;
2,5 tasses de farine
1,5 tasses à thé de sucre en poudre
1 blanc d'œuf
100 gr. De margarine
1 paquet de vanille
Pour la surface;
1 jaune d'œuf

Épluchez ½ kilo de poire. Râpez les poires jusqu'à remplir 2 tasses d'eau. Rajoutez du sucre, puis faites bouillir en mélangeant. Retirez du four.

Préparez la pâte pendant que le mélange de poire refroidit. Mélangez dans un bol creux, de la margarine, du blanc d'œuf, de la vanille, du sucre en poudre et de la farine. Pétrissez le contenu.

Séparez un morceau de la pâte, de la taille d'un citron. Puis faites 8 morceaux de pâtes avec ce qui reste.

Ouvrez chaque morceau avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette à thé. Puis placez dans les petit plats de tartelettes huilé avec de la margarine.

Après avoir placé les pâtes dans les plats, rajoutez le mélange de poire dedans.

Faites des barres entre les paumes, avec le morceau de pâte mis de côté. Placez comme une cage sur les tartelettes.

Mettez du jaune d'œuf sur les barres et la partie qui se voit. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.

Faites attendre 10 minutes après la sortie du four. Sortez du plat puis servez.

N-B; Si vous utilisez des poires avec la peau fine, vous pouvez directement râper l'ensemble.