

## Croustade aux poires

### Ingrédients

Pour 6-8 personnes

beurre ou papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

500 g de farine

1½ cc de sel

21 g de levure, émiettée

env. 3 dl d'eau

2 cs de beurre, fondu

300 g de lard à cuire, découenné, coupé en 12-16

tranches de 5 mm d'épaisseur

6-8 poires, coupées en 2, épépinées

3 cs de sucre cannelle

2 cs de sucre perlé



### Préparation

Préparation: 35 minutes

Prêt en 35 minutes

1. Pâte: mélanger la farine avec le sel, former un puits. Diluer la levure dans un peu d'eau, verser dans le puits avec le reste d'eau et le beurre. Pétrir en une pâte souple. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.
2. Répartir le lard avec un peu d'intervalle sur la plaque beurrée ou chemisée de papier sulfurisé. Poser les demi-poires à plat sur le lard.
3. Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle suffisamment grand pour recouvrir les poires. Déposer sur les poires. Badigeonner d'un peu d'eau. Saupoudrer de sucre cannelle et de sucre perlé.
4. Cuire env. 30 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Couper en parts et servir.

Servir avec une crème vanille.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 519 kcal; protéines: 16 g; lipides: 16 g; glucides: 78 g.