

Tarte fine au Herve, poires et sirop de Liège



10 min



15 min



4 personnes

Ingrédients

- 1 fromage de Herve AOP doux ou piquant (200 g)
- 1 pâte feuilletée
- 2 ou 3 poires (selon leur taille), pas trop mûres
- 2 c. à soupe de sirop de Liège
- Une poignée de cerneaux de noix (30 g)
- Poivre

Préparation

- Préchauffez le four sur th.6 – 180 °C et sortez-en la grille.
- Déroulez la pâte et laissez-la sur son papier de cuisson ; piquez-la quelques fois à la fourchette, mais pas sur les bords. Etalez-y le sirop de Liège, en laissant les bords libres sur 2 cm.
- Pelez et taillez les poires en tranches fines ; disposez-les en cercles sur la tarte. Répartissez le Herve taillé en tranches par-dessus et poivrez. Faites glisser le tout (tarte + papier) sur la grille du four et faites cuire 10 min. Ajoutez les cerneaux de noix grossièrement hachés et poursuivez la cuisson encore 5 min.
- Servez chaud, avec une salade de pousses d'épinards.

Astuce

Pour un résultat plus « spicy », vous pouvez remplacer le sirop de Liège par du chutney de mangue.



Découvrir
d'autres recettes

