



Tarte poires, brie, miel et noix

INGREDIENTS:

POUR LA PATE

- 250g de farine
- 5cl d'huile d'olive
- 5 càs d'eau
- 1 oeuf
- 1/2 càc de sel
- Graines de courge : environ 20g

On a juste à tout mélanger, former une boule et laisser reposer la pâte 30 minutes au frais

POUR LA GARNITURE

- 4 poires coupées finement
- 1/2 brie
- Thym, noix concassées
- 1 càs de yaourt grec

Sur la pâte on étale le yaourt grec. On dispose 3 tranches de poires pour une tranche de brie. On assaisonne avec le thym, 1 càs de miel et les noix concassées.

On enfourne 20-25 minutes à 190 degrés



GAÏA NOTE SAVEUR ★★★★★

Régalez vous GAÏAMENT

