

## Tarte aux poires et pommes caramélisées



**Prix de la tarte : moins de 2 euros pour 4 personnes**

**Ingrédients : pour 6 personnes**

**2 poires  
1 pomme  
3 œufs  
Faire une pate brisée ou une toute prête  
1 petit pot de crème fraîche épaisse  
100g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé**

**Préparation de la recette : 15 mn de préparation**

**Préchauffez le four à th.6-7 (180 à 200°C).**

**Lavez les pommes et les poires.**

**Mélanger le sucre et les œufs**

**Ajouter la crème fraîche**

**Coupez les pommes et les caraméliser dans une poêle avec du beurre et du sucre vanillé**

**Mettre dans un moule à tarte la pate et la piquer avec une fourchette**

**Disposez sur la pate la compotée de pommes et rajoutez les poires coupées dessus comme vous le souhaitez.**

**Versez le mélange dessus et enfournez à environ 180°C pendant 30 à 40 mn.**

## Tarte aux poires et pommes caramélisées



**Prix de la tarte : moins de 2 euros pour 4 personnes**

**Ingrédients : pour 6 personnes**

**2 poires  
1 pomme  
3 œufs  
Faire une pate brisée ou une toute prête  
1 petit pot de crème fraîche épaisse  
100g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé**

**Préparation de la recette : 15 mn de préparation**

**Préchauffez le four à th.6-7 (180 à 200°C).**

**Lavez les pommes et les poires.**

**Mélanger le sucre et les œufs**

**Ajouter la crème fraîche**

**Coupez les pommes et les caraméliser dans une poêle avec du beurre et du sucre vanillé**

**Mettre dans un moule à tarte la pate et la piquer avec une fourchette**

**Disposez sur la pate la compotée de pommes et rajoutez les poires coupées dessus comme vous le souhaitez.**

**Versez le mélange dessus et enfournez à environ 180°C pendant 30 à 40 mn.**