

# KNUSPERLUST

## Tarte fine d'automne



### INGRÉDIENTS

#### Pour la Pâte :

**250 g** KOMEKO KNUSPERLUST

1 pincée Sel

20 g Huile

175 ml Eau

#### Pour la Garniture :

150g Crème fraîche

1 cs. Miel

6-8 Noix (concassées)

Fromage de chèvre (Bûche)

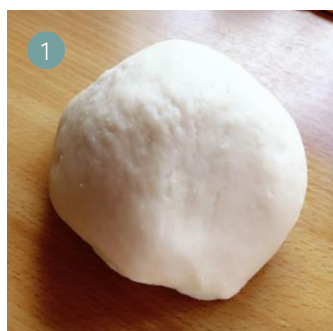
1-20 Poires (selon la taille)

1 tige Romarin



### PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 250 ° C.
2. Mélangez la farine KOMEKO KNUSPERLUST et le sel dans un bol.
3. Ajoutez l'huile et l'eau et pétrir (crochet à pâte) jusqu'à obtention d'une pâte.
4. Finissez de pétrir la pâte à la main et formez une boule (fig. 1).
5. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné (fig. 2).
6. Placez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson.
7. Mélangez la crème et le miel puis étalez sur la pâte.
8. Taillez les poires et le fromage de chèvre en fines tranches et les répartir sur la pâte. Parsemez le dessus avec le romarin et les noix.
9. Cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes (grille inférieure).



Sans Gluten

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

