



Tarte aux nashis, miel & cardamome

Ce qu'il faut :

{ Pour 2 tartes carrées }

2 pâtes feuilletées du commerce

*3 càs de marmelade de kumquats St Dalfour * { ou marmelade d'orange ou d'abricot }*

4 càs de miel liquide

Le jus d'1/2 citron jaune

Une pincée de cannelle

Quelques graines de cardamome fraîchement moulues (quantité à adapter selon les goûts)

3 poires nashi

Sucre glace

Ensuite, comment procéder ?

- Laver et essuyer les poires nashi. Les couper en très fines tranches. Oter le plus gros des pépins.
- Dans un plat profond, mélanger les tranches de nashi avec le jus de citron, le miel, la cannelle et la cardamome.
- Foncer la pâte sur une plaque allant au four couverte d'un papier sulfurisé.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Rouler les bords afin de lui donner une forme carrée (ou autre).
- Piquer le fond de tarte avec les dents d'une fourchette.
- Etaler la marmelade de kumquats.
- Répartir les tranches de nashi uniformément sur la pâte.
- Verser un petit filet de miel par-dessus les tranches.
- Parsemer d'un peu de cannelle et de cardamome.
- Enfourner pendant 20 minutes.
- Saupoudrer de sucre glace avant de déguster, tiède de préférence.