# Tarte rapide aux pommes et aux poires

## Les ingrédients

- 1 Pâte brisée HERTA
- 2 pommes rouges
- 2 poires
- 300 ml de crème à la vanille
- 1 càs. de beurre fondu
- 1 càs. de sucre

## Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Lavez les pommes et les poires. Coupez-les en fines tranches (il n'est pas nécessaire de les peler).
- Disposez **la pâte brisée HERTA** dans un moule à tarte avec son papier de cuisson. Appuyez fermement sur les bords et percez quelques trous dans la base.
- Remplissez la tarte avec la crème à la vanille et disposez les tranches de poires et de pommes en forme de tuiles.
- Badigeonnez les fruits de beurre fondu et saupoudrez de sucre. Mettez au four pendant 30 à 35 minutes. Sortez du four et laissez refroidir complètement.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Végétarien**

Personnes: **6**