

Tarte Tatin alle pere con Marrons Glacés

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

50 g	Zucchero
4	Stampi per tartellette (Ø circa 10 cm)
4 Cucchiai	Marrons Glacés*
2	Pere
0,5	confezione di pasta sfoglia, rettangolare
Poco	Zucchero a velo

Preparazione

Caramellare lo zucchero in una padella e versarlo negli stampi. Spezzettare i marrons glacés e distribuirli negli stampi.

Sbucciare le pere, eliminare il torsolo, dividerle a metà e tagliarle a fettine sottili. Disporre in ciascuno stampo mezza pera tagliata con la superficie verso il basso, inclinando leggermente le fette. Ricoprire gli stampi con la pasta sfoglia e tagliare la pasta in eccesso.

Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa. Capovolgere le tarte Tatin e spolverizzarle con lo zucchero a velo.

Consiglio

Disporre le tarte Tatin su un piatto con una pallina di gelato alla vaniglia.



* in vendita presso Coop / Manor / Aligro Demarex (sett. – dic.) / Coop Tessin (tutto l'anno)

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovani.ch, www.sandrovani.ch