

# Victoire la Poire

## NOM D'ORIGINE

De l'ancien français poire, peire, du bas latin pira, pluriel neutre du latin pīrum (« poire »).

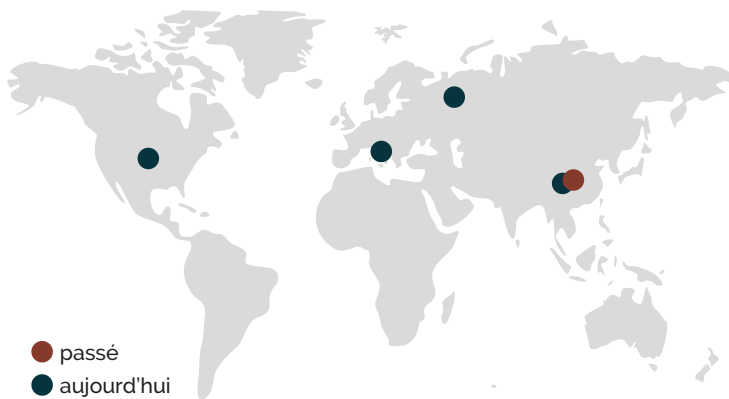
### Pour la petite histoire...

La culture de la poire aurait commencé plus de 4 millénaires avant notre ère en Chine. Durant l'Antiquité, elle parvient en Europe où les Grecs et les Romains l'adoptent, crue, cuite ou séchée.  
En France, elle fait son apparition au XVI<sup>e</sup> siècle et devient populaire grâce au roi Louis XIV et son jardinier.  
La Quintinie. Au fil des siècles, de multiples variétés sont sélectionnées et retenues. En France, on en produit actuellement une dizaine.



### D'où vient la poire ?

A l'origine la poire provient de Chine.



● passé  
● aujourd'hui

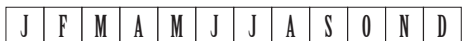


### Et aujourd'hui ?

En Chine, en Italie, aux Etats-Unis, et en Russie



### J'en veux dans mon jardin !



■ Récolte



### Quels sont ses bienfaits ?



Vitaminée



Anti-bactérienne



Anti-vieillessement



Pour la constipation



### Allez ! Aux fourneaux!

### Tarte amandine aux poires

Préparation : 25 min  
Cuisson : 30 min

#### INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée toute prête
- 1 boîte de poire au sirop
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g d'amandes en poudre
- 25 g de farine
- 10 cl d'alcool de poire

#### ÉTAPE

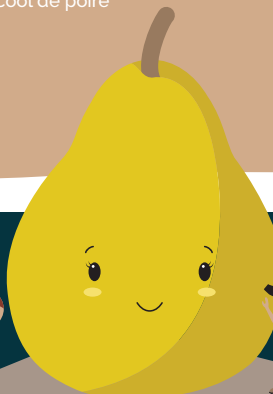
- 1 - Mélanger le beurre ramolli au sucre jusqu'à ce qu'à obtenir un mélange léger.
- 2 - Ajouter les œufs battus, puis les amandes en poudre et la farine tamisée. Parfumer avec l'alcool de poire.
- 3 - Etaler la pâte brisée au fond d'un moule à tarte. Piquer le fond et y verser le mélange. Placer les poires sur le mélange en les enfonçant délicatement.
- 4 - Mettre à cuire 30 mn à four moyen (thermostat 6).



Pour la digestion



Pour le coeur



3++ pirates