



*Verrines aux fruits*  
**Tarte verrine de poire**



**1h20** **40 min** **20 min** **20 min** **536**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du biscuit

- 1 Mettre le beurre en coupé en morceaux dans le robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Faire tourner à vitesse moyenne. Ajouter petit à petit le sucre semoule.
- 3 Fouetter énergiquement.
- 4 Baisser la vitesse et ajouter la farine.
- 5 Arrêter le robot quand la pâte a un aspect crumble.
- 6 Faire préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 7 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- 8 Déposer la pâte en morceaux sur le papier sulfurisé.
- 9 Faire cuire au four pendant 20 minutes environ.
- 10 Lorsque le biscuit a une belle couleur caramel, le sortir du four.
- 11 Pendant que le biscuit est encore chaud, le couper en petits carrés pour qu'il soit plus facile à émietter par la suite.
- 12 Faire glisser hors de la plaque le papier sulfurisé avec le biscuit pour qu'il refroidisse plus rapidement.

Ingrédients  
pour **8** personnes

#### Ingrédients pour le biscuit

125 g **Beurre**  
125 g **Farine**  
70 g **Sucre semoule**

#### Ingrédients pour le fond de tarte

70 g **Riz soufflé**  
60 g **Beurre**

#### Ingrédients pour le sirop

1 litre(s) **Eau**  
100 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Gousse(s) de vanille**

#### Ingrédients pour la crème caramel

100 g **Sucre semoule**  
30 cl **Crème liquide  
(fleurette)**

## Étape 2

### Préparation du fond de tarte

- 1 Disposer le beurre dans un bol, le mettre pendant 30 secondes au micro-ondes pour le faire fondre rapidement.
- 2 Sortir le beurre fondu du micro-ondes, le battre à l'aide d'un fouet pour le rendre homogène.
- 3 Couper le biscuit refroidi en petit morceaux, les placer dans un cul de poule.
- 4 Ajouter du riz soufflé pour donner du croustillant à la pâte, mélanger.
- 5 Puis ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- 6 Mettre au réfrigérateur pendant 15 minutes pour que le biscuit refroidisse.

### Ingrédients pour les poires

8 Poire  
20 g Beurre

## Étape 3

### Préparation de la poire

- 1 Couper la partie haute de la poire au 2/3 dans le sens de la hauteur. Garder l'extrémité avec la tige pour la décoration.
- 2 Couper ensuite la base de la poire.
- 3 A l'aide d'un couteau de cuisine, peler la poire en passant la lame de haut en bas entre la peau et la chair et tout autour de la poire.
- 4 Couper le cylindre de poire épluché en deux dans le sens de la largeur.
- 5 Retirer le coeur des deux moitiés avec la pointe du couteau.
- 6 Couper la poire en deux dans l'épaisseur, puis en fines lamelles et enfin en petits dés réguliers.
- 7 Eplucher minutieusement la partie haute de la poire en conservant la tige.
- 8 Remplir une casserole avec 1 litre d'eau, mettre à chauffer.
- 9 Ajouter le sucre semoule.
- 10 Couper dans le sens de la longueur deux gousses de vanille. Récupérer les graines puis mettre les graines et les gousses dans la casserole.
- 11 Mettre le beurre à chauffer dans une poêle.
- 12 Une fois le beurre fondu, ajouter les dés de poire.
- 13 Faire revenir les poires en remuant régulièrement, sans chercher à obtenir une coloration.
- 14 Les poires sont cuites lorsqu'elles deviennent translucides.
- 15 Une fois cuites, passer les poires dans un chinois pour les égoutter.
- 16 Verser les poires dans un bol, les laisser refroidir au réfrigérateur.
- 17 Lorsque le sirop bout, plonger la tête de la poire.
- 18 Au bout de 30 secondes d'ébullition, retirer la casserole du feu et laisser la poire infuser dans le sirop.

- 19 Dans la poêle de cuisson des poires, verser du sucre. Faire chauffer jusqu'à obtention d'un caramel.
- 20 Lorsque le caramel fume, ajouter 1/3 de la crème et retirer la poêle du feu.
- 21 Mélanger pour faire fondre la crème dans le caramel.
- 22 Puis verser le caramel dans un chinois posé sur le saladier de crème restante. Mélanger.
- 23 Verser la crème au caramel dans le siphon.
- 24 En l'absence de siphon, faire refroidir la crème au réfrigérateur puis la monter au robot pâtissier.
- 25 Mettre une cartouche dans le siphon, le laisser refroidir au réfrigérateur tête en bas.
- 26 Refroidir le siphon tête en bas permet de bien figer la totalité du liquide.
- 27 Sortir la tête de poire du sirop.
- 28 Si une lame de couteau rentre parfaitement, la poire pochée est cuite.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Sortir la pâte à biscuit reconstituée du réfrigérateur.
- 2 Emietter finement le biscuit à la main.
- 3 Placer quelques morceaux de biscuit dans le fond de la verrine.
- 4 A l'aide d'une petite cuillère, remplir la verrine à mi-hauteur de compotée de poire.
- 5 Secouer le siphon tête en bas, faire un essai dans l'évier.
- 6 Avec le siphon, verser délicatement la crème au caramel sur la compotée de poires.
- 7 Poser la tête de la poire sur la crème.
- 8 Saupoudrer d'éclats de biscuit reconstitué.