



## Tartes

# Tarte aux poires



**2h30** **25 min** **1h05** **1h** **399**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la pâte brisée sucrée

150 g **Farine**  
80 g **Beurre**  
30 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 pincée(s) **Sel**

### Ingrédients pour les poires caramélisées

4 **Poire**  
40 g **Sucre roux**  
30 g **Beurre**

### Ingrédients pour la compote de poire

4 **Poire**  
0.5 **Fève(s) de Tonka**

### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Pistaches**

### Étape 1

Préparation de la pâte à tarte sucrée

- 1 Sur le plan de travail, mélanger la farine avec le sel. Faire un creux au centre. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et l'œuf.
- 2 Mélanger le tout et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Former une boule et laisser reposer pendant une heure au réfrigérateur.
- 3 Pour réduire le temps de préparation, utiliser une pâte brisée "prête à l'emploi".

### Étape 2

Préparation des poires caramélisées

- 1 Laver et éplucher les poires, retirer le cœur. Couper chacune en 2 puis chaque moitié en 4 tranches épaisses.
- 2 Faire fondre le beurre dans une poêle, mettre les tranches de poire. Saupoudrer la cassonade et laisser caraméliser pendant 4 min de chaque côté.
- 3 Réserver les quartiers de poires dans une grande assiette plate, conserver le caramel au beurre qui reste au fond de la poêle.

### Étape 3

#### Préparation de la compote de poire

2 c. à soupe **Sucre semoule**

- 1 Laver et éplucher les poires, retirer le cœur puis les couper en petits cubes. Les mettre dans une casserole, couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 30 minutes. Remuer régulièrement.
- 2 Mixer les poires afin d'obtenir une compote.
- 3 Râper finement la moitié de la fève de Tonka puis ajouter la poudre obtenue à la compote.
- 4 Pour réduire le temps de préparation, utiliser une compote de poires "prête à l'emploi".

### Étape 4

#### Cuisson et dressage

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Étaler la pâte uniformément, la placer dans un moule à tarte puis la piquer avec une fourchette.
- 2 Étaler la compote de poires de façon régulière sur le fond de tarte et déposer les lamelles de poires caramélisées en corolle.
- 3 A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner le dessus de la tarte avec le reste de caramel au beurre. Parsemer les poires d'un peu de sucre semoule. Hacher grossièrement les pistaches avec un couteau et les répartir sur la tarte.
- 4 Enfourner la tarte pendant 30 minutes. La tarte doit être dorée en fin de cuisson. Servir tiède ou froide.
- 5 Afin d'obtenir un dessert plus élaboré, cette tarte peut être servie avec une boule de glace, un coulis de chocolat ou de caramel ...