



Tartes Poirat du berry



2h **30 min** **1h** **30 min** **534**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la garniture

750 g **Poire**
100 g **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Cognac**
10 cl **Crème liquide
(fleurette)**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour la pâte

400 g **Pâte(s) brisée(s)**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Macération des poires

- 1 Peler les poires à l'aide d'un économe.
- 2 Couper les poires en deux puis ôter le trognon central. Couper la chair en quartiers avec un couteau d'office.
- 3 Disposer les quartiers de poires dans un saladier. Ajouter le sucre, le poivre et le cognac.
- 4 Mélanger avec une cuillère à soupe puis recouvrir de film alimentaire. Laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson du poirat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper la pâte brisée en deux. Abaisser les deux pâtons à l'aide du rouleau à pâtisserie pour obtenir deux disques égaux de 5 mm d'épaisseur.
- 3 Tapiser le fond d'un moule à tarte de papier sulfurisé.
- 4 Déposer dans le moule un disque de pâte brisée.
- 5 Disposer les quartiers de poires en rosace sur la pâte, réserver le jus de macération dans le saladier.
Rabattre les bords de la pâte vers l'intérieur. pour

- 6 recouvrir partiellement les poires.
- 7 Mouiller légèrement les bordures de la pâte avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau.
- 8 Recouvrir avec le second disque de pâte. Coller les bordures mouillées en appuyant et en pinçant avec les doigts...
- 9 Délayer le jaune d'oeuf dans un bol avec une cuillère à soupe d'eau.
- 10 Dorer la surface de la pâte au jaune d'oeuf, à l'aide du pinceau.
- 11 Effectuer une petite incision en croix au milieu de la pâte avec la lame du couteau d'office.
- 12 Couper une petite bande de papier aluminium, le rouler autour de l'index pour obtenir un petit cylindre.
- 13 Enfoncer cette cheminée en papier aluminium dans l'incision, pour permettre à l'humidité de s'échapper pendant la cuisson.
- 14 Enfourner pendant 1 heure selon la puissance du four.

Étape 3

Dressage

- 1 A la sortie du four, enlever la petite cheminée du poirat.
- 2 Verser la crème liquide dans le saladier contenant le jus de macération des poires, mélanger.
- 3 A l'aide d'un entonnoir, verser le mélange obtenu à travers le petit trou.
- 4 Laisser tiédir et servir en parts généreuses.