



## Tartes

# Tarte meringuée aux poires, fruits secs et épices



**1h25** **50 min** **35 min** **0** **359**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte brisée

200 g **Farine**  
100 g **Beurre**  
10 cl **Eau**  
2 c. à soupe **Sucre vanillé**  
0.5 c. à café **Quatre-épices**  
1 **Sel**  
6 c. à soupe **Rhum**

### Ingrédients pour la garniture

4 **Poire**  
80 g **Abricot sec**  
50 g **Sucre roux**  
30 g **Beurre**  
2 pincée(s) **Cannelle en poudre**

### Ingrédients pour la meringue

### Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Dans un saladier, tamiser la farine avec le sel et la cannelle puis ajouter le beurre en morceaux et le sucre. Travailler du bout des doigts afin d'obtenir une texture sableuse.
- 2 Ajouter l'eau et pétrir rapidement. Former une boule, l'envelopper avec du film alimentaire et laisser la reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 3 Pour réduire le temps de préparation de la tarte, utiliser une pâte brisée ou une pâte feuilletée "prête à l'emploi".

### Étape 2

Préparation de la garniture pomme-raisin-cannelle

- 1 Faire macérer les abricots secs dans le rhum pendant 30 minutes.
- 2 Peler, épépiner et découper les poires en dés
- 3 Dans une poêle, faire revenir les dés de poire. Faire sauter 5 à 6 minutes à feu vif afin que les poires rendent un maximum d'eau, retirer du feu puis les égouttés.  
Dans un saladier, mélanger les dés de poire avec le

- 4 sucre, le quatre-épices et les abricots secs macérés.

2 unité(s) entière(s)

**Blanc(s) d'oeuf**

50 g **Sucre glace**

1 pincée(s) **Sel**

### Étape 3

#### Cuisson de la tarte pomme-raisin-cannelle

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7)
- 2 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte uniformément et la placer dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé et la piquer avec une fourchette.
- 3 Disposer la garniture sur la pâte, parsemer de noisettes de beurre et enfourner pendant 35 minutes à 200°C(Th.6-7). Le dessus doit être doré.

### Étape 4

#### Préparation de la meringue

- 1 A l'aide d'un batteur, battre les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le sucre et continuer à les battre à pleine vitesse jusqu'à qu'ils soient très fermes.
- 2 Utiliser une poche à douille pour répartir la meringue sur la tarte cuite. A défaut, utiliser une spatule.
- 3 Mettre votre four sur la position grill et faire dorer la meringue pendant 4 à 5 minutes en surveillant.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et la consommer tiède ou froide
- 2 En dessert , la servir tiède avec une boule de glace à la vanille ou rhum-raisin.