Nicolas Duquenoy

*Tartes*

# Tatin pomme-poire, crème pralinée

| 1h20 | 50 min | 30 min | 0 | 451 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**Étape 1**

## Cuisson de la pâte et préparation des fruits

1. Préchauffer le four sur chaleur tournante à 180°C (Th. 6).
2. Dérouler la pâte et découper des cercles de pâte à l'aide de l'emporte pièce.
3. Déposer les ronds de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Déposer une autre feuille de papier sulfurisé sur les ronds et poser une plaque de four pour que les feuilletages ne se développent pas.
4. Enfourner pendant environ 25 minutes.
5. Éplucher les poires et les pommes à l'aide d'un économe.
6. Couper les poires et les pommes en quartiers puis les épépiner.

**Étape 2**

## Poêlage des fruits

1. Faire chauffer une poêle et verser le miel. Quand celui-ci est moussant, ajouter les pommes, les poires et incorporer le beurre. Remuer avec une cuillère en bois.
2. Lorsque les pommes et les poires commencent à

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la Tatin pomme-poire**

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
4 **Pomme(s)**
4 **Poire**
2 c. à soupe **Miel liquide**
20 g **Beurre**

**Ingrédients pour la crème praliné**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Pâte praliné**

caraméliser, les mélanger délicatement pour ne pas les casser.

3. Lorsque les pommes et les poires sont caramélisées de tous les côtés, baisser le feu et laisser cuire tout doucement. Mélanger régulièrement.
4. Lorsque les fruits sont à la fois fermes et fondants, les débarrasser dans un saladier et les laisser refroidir.

**Étape 3**

## Montage de la crème

1. Sortir le feuilletage du four, les débarrasser et les laisser refroidir.
2. Dans un saladier très froid, verser la crème liquide et la monter en crème fouettée à l'aide d'un batteur.
3. Lorsque la crème est montée mais qu'elle n'est pas trop ferme, incorporer le praliné et mélanger à l'aide d'un fouet.

**Étape 4**

## Dressage

1. Dans un emporte pièce, disposer un cercle de pâte feuilletée et dresser des pommes et des poires caramélisées. Bien tasser avec une cuillère.
2. A l'aide d'une spatule, dresser l'emporte pièce sur une ardoise. Verser de la crème pralinée dans une verrine puis retirer le cercle. Déguster aussitôt.