

TARTE POIRES CARMEL



INGREDIENTS

Pâte sablée

- 350 g de beurre
- 3 g de sel
- 125 g de sucre glace
- 125 g de tant pour tant *
- 5g de vanille en poudre
- 100 g d'œufs
- 125 g de farine
- 375 g de farine

*Tant pour tant
tant moitié
sucre poudre
moitié poudre
d'anande*

Garniture poire

- 5 /6 poires
- 1 c soupe de vergoise
- 50 g de farine
- 1 c café de cannelle
- Muscade
- ½ jus de citron

Caramel

- 95g de sucre
- 15g de beurre
- 80g de crème liquide entière



PREPARATION

PÂTE SABLÉE

1. Dans la cuve du mélangeur lisser le beurre, ajouter le sel, le sucre glace, le tant pour tant et la vanille
2. Travailler l'ensemble et ajouter les œufs et le tiers de la farine pour bien mélanger la matière grasse
3. Incorporer le reste de la farine et travailler délicatement (pas trop pour que la pâte ne devienne pas trop élastique)
4. Filmer puis réserver au froid (4°) pendant 1 heure
5. Après 1h, étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur et positionner dans le cercle

LA GARNITURE AUX POIRES

1. Eplucher les poires, les couper en cubes d'environ 1 cm
2. Déposer les poires dans un grand cul de poule, verser le citron, le sucre et les épices, mélanger
3. Ajouter la farine et mélanger
4. Répartir sur la pâte

LE CARMEL

1. Chauffer la crème jusqu'à ébullition et réserver
2. Faire un caramel à sec avec le sucre et un jus de citron,
3. Hors du feu rajouter doucement la crème chaude en mélangeant
4. Faire épaissir sur feu doux
5. Hors du feu ajouter le beurre en homogénéisant bien
6. Verser sur les poires en le répartissant bien sur toute la surface

POUR LA DÉCO EN CROISILLON

1. Couper 10 bandes de 3 à 5 cm de largeur,
2. Prendre 5 bandes et les déposer sur la tarte, les espacer d'environ 1 cm
3. Plier les bandes 2 et 4 en les ramenant en arrière.
4. Poser une bande perpendiculaire aux 5 bandes, à la naissance de la pliure des bandes 2 et 4.
5. Rabattre les bandes 2 et 4 en passant au dessus de la bande perpendiculaire
6. Plier les bandes 1, 3 et 5 en les ramenant en arrière.
7. Poser une bande perpendiculaire aux 5 bandes, et parallèle à la première bande, à la naissance de la pliure des bandes 1, 3 et 5.
8. Rabattre les bandes 1, 3 et 5 en passant au dessus de la 2è bande perpendiculaire.
9. Continuer en alternant comme expliquer précédemment.
10. Quand vous avez terminé le croisillon, couper les bandes et sceller les sur les bords
11. Badigeonner avec un jaune d'œuf battu pour dorer la tarte
12. Cuire 10 à 45 minutes à 180° (four chaud)