

Recette de la tarte aux poires confites

par Philippe Gobet, pâtissier de la maison Lenôtre

Confection du fond de tarte

Mélangez le beurre, le sel et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème. Incorporez les jaunes d'œufs, ajoutez la farine et mélangez rapidement. Façonnez la pâte en boule, enveloppez-la de film alimentaire et réservez-la au moins deux heures au réfrigérateur. Étalez la pâte en une abaisse de 2mm d'épaisseur et déposez-la dans un moule à tarte à bord cannelé.

Réservez une heure au réfrigérateur. Ce temps presque écoulé, préchauffez le four à 180° (th6).

Préparation de la garniture et de la crème

Lavez les poires, pelez-les et coupez-les en morceaux. Versez le miel dans une poêle antiadhésive, ajoutez les poires et la gousse de la vanille fendue et grattée et laissez cuire doucement 20 min jusqu'à évaporation complète du jus et légère caramélisation des fruits. Ajoutez-le pruneaux coupés en deux et réservez hors du feu.

Préparez la crème en mélangeant au fouet tous les œufs avec le sucre vanillé, le sucre en poudre et la crème liquide.

Finition

Faites cuire le fond de tarte à blanc 6 min au four. Sortez-le et répartissez les fruits dessus. Couvrez de crème, parsemez d'amandes effilées et faites cuire environ à 170° (th5-6). Sortez-la tarte du four, déposez-la sur une grille à pâtisserie et laissez refroidir 20 min avant de la saupoudrer légèrement de sucre glace.

Recette pour 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Réfrigération : 3 h

La pâte sucrée

4 gros jaunes d'œufs (90g)
110 g de beurre en pommade
250 g de farine
110 g de sucre glace
1 pincée de sel fin

La crème

2 œufs + 2 jaunes
20 cl de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

La garniture

4 grosses poires
8 pruneaux secs dénoyautés
60 g de miel d'acacia
30 g d'amandes effilées
20 g de sucre glace
1 gousse de vanille