

TARTE AUX POIRES

Avril 2003 (Révisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 4 à 5 poires (Williams, guyot, conférence)
- ★ 2 œufs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 20 g de beurre

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,60 € (soit 0,77 € par personne)



Recette :

Faire préchauffer le four à 200°C (thermostat 6,5/7 environ) 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Peler les poires, les couper en 4, les épépiner et détailler chaque quartier en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Garnir la pâte avec les poires et parsemer des petits cubes de beurre. Enfourner pour 30 minutes et surveiller la cuisson.

Pendant ce temps, battre au fouet dans une jatte deux œufs entiers avec 100 g de crème fraîche jusqu'à consistance liquide. 5 minutes avant la fin de la cuisson de la pâte, ajouter le sachet de sucre vanillé et 100 g de sucre en poudre. Homogénéiser au fouet.

Sortir le moule du four, verser délicatement la crème sur les fruits et remettre au four à 180°C, thermostat 6, durant 15 minutes. Sortir du four et laisser totalement refroidir. Mettre au réfrigérateur. Sortir de ce dernier 15 minutes avant de consommer.

Boisson :

Un muscat de Mireval ou un blanc de Saint-Mont moelleux servi à 9°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.