

TARTE BELLE-HÉLÈNE

Mai 2007 (Révisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 4 poires assez fermes (Conférence, guyot, abatte, ...)
- ★ 200 g de chocolat noir (à 70% de cacao minimum)
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 100 g de sucre roux en poudre (cassonade)
- ★ 3 œufs
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 50 g de beurre
- ★ 1 citron jaune
- ★ 2 sachets de sucre vanillé (vanille naturelle)

Ustensiles : 3 Casseroles, Moule à tarte, Jatte, Cailloux ou grenailles, Bol, Fouet, Égouttoir, Pinceau, Papier sulfurisé

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 70 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,90 € (soit 1,15 € par personne)



Recette :

Couper les poires en deux, les peler et les épépiner. Couper le citron en deux, extraire le jus d'une moitié dans un bol. Préparer un sirop : dans une casserole porter à ébullition 50 cl d'eau avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et le jus de citron. Ajouter les demi-poires et cuire à frémissements 15 minutes. Laisser refroidir dans le sirop. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6). Étaler la pâte dans le moule, la piquer avec une fourchette, couvrir de papier sulfurisé et répartir des petits cailloux ou des grenailles. Cuire à blanc 15 minutes, sortir du four et retirer cailloux ou grenailles.

Râper le chocolat grossièrement et le faire fondre au bain marie (une petite casserole dans une plus grande remplie d'eau chaude). Dans une jatte battre en omelette un œuf entier avec le jaune des deux autres, ajouter la cassonade, la crème fraîche et bien homogénéiser au fouet. Égoutter les poires. Hors du feu, ajouter le beurre en petits dés au chocolat en remuant, puis le contenu de la jatte et fouetter jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Étaler ce mélange sur le fond de tarte et disposer délicatement les demi-poires en rosace et une au centre. Strier le dos des poires avec un couteau. Mettre à four chaud et cuire 25 minutes. Pendant ce temps faire réduire le sirop à feu moyen. Sortir la tarte du four, la badigeonner de sirop réduit à l'aide d'un pinceau et remettre au four pour 5 minutes. Laisser refroidir avant de démouler. Décorer avec sommités de menthe et physalis.

i Comme son nom l'indique, cette tarte s'inspire du célèbre dessert « La poire Belle-Hélène » qui associe le fin goût de la poire au parfum du chocolat noir. A défaut de poires fraîches, on peut utiliser des poires au sirop.

Boisson :

Un Pineau des Charentes servi à 8°C. (*)

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