



Tarte tatin aux poires

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 1h20

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 125 gr de farine
- 95 gr de beurre
- 3 à 4 cl d'eau ou ½ œuf
- 1 pincée de sel

Pour les poires

- 1.5 kg de poires
- 200 gr de sucre semoule
- 125 gr de beurre salé
- Crème fraîche pour le service

Ustensiles

- Robot

- Poêle en inox
- Moule

Pour la pâte

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot hormis l'œuf et l'eau. Quand le mélange est homogène, ajouter l'eau et continuer à pétrir quelques secondes.
2. Placer la pâte en boule dans un sachet à congélation au frigo environ 1 heure.

Pour les poires

1. Préchauffer le four à 210°C. Verser le sucre dans une poêle en inox, ajouter les 3 cuillères d'eau et faire le caramel très blond. Ajouter le beurre et mélanger hors du feu puis verser le caramel au fond du moule.
2. Peler et couper les poires en quartiers et les déposer dans le moule sur le caramel côté face, bien serrées. Mettre au four et laisser cuire 1 heure.

Montage et cuisson

1. Retirer la pâte du frigo et la laisser 5 à 10 min à température ambiante.
2. Etaler la pâte d'environ 2cm de plus que le diamètre du moule.
3. La déposer sur les poires puis la faire cuire 20 min. La laisser tiédir puis la démouler sur un plat à tarte.
4. Servir avec un peu de crème fraîche.