



# Tartelettes épicées aux poires

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 4 pers.

Préparation | 1h30

Repos | 1 nuit

Cuisson | 40 min

## INGRÉDIENTS

- 250 g de purée de poire (poire mixées)
- 25 g de cassonade
- 1 filet de jus de citron
- 6g de pectine NH
- 80 g de beurre
- 45 g de sucre glace
- 15 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 30 g d'œuf
- 125 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g d'œufs
- 200 g de lait entier
- 32 g de jaunes d'œufs
- 32 g de sucre
- 10 g de Maïzena
- 7 g de farine
- 3 g de gélatine
- 16 g de beurre
- 4 pincées d'épices tandoori
- 1poire
- Nappage neutre
- Eclats d'amandes

## Confit poire

250 g de purée de poire (poires mixées) - 25 g de cassonade- 1 filet de jus de citron- 6 g de pectine NH

Faire chauffer la purée de poire.

Mélangez le sucre et la pectine.

Une fois la purée de poire bien chaude, ajoutez le mélange sucre-pectine hors du feu sans cesser de fouetter.

Incorporez le jus de citron. Portez à ébullition puis mixer au mixeur plongeant.

Coulez dans vos moules galets.

Filmez et réserver au congélateur une nuit.

## Pâte sucrée amande

80 g de beurre- 45 g de sucre glace- 15 g de poudre d'amande- 1 g de sel- 30 g d'œuf- 125 g de farine

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et l'œuf.

Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne. Filmez la pâte et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, étalez votre pâte et foncez vos moules à tartelettes.

Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisser. Réservez votre fond de tarte 1 h au réfrigérateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.

Piquez vos fonds de tarte avec une fourchette, enfourner 20 min à 180 °C.

## Crème amande

50 g de beurre- 50 g de sucre- 50 g de poudre d'amande- 50 g d'œufs

Pendant ce temps, préparez la crème d'amande.

Mélangez le beurre pommade avec le sucre puis ajoutez l'œuf. Quand le mélange est bien homogène ajoutez la poudre d'amande. Bien mélangez.

Garnissez le fond de tarte précuit (même s'il est encore chaud) avec la crème d'amande.

Enfournez à nouveau pendant 20 min à 180 °C.

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

## Crème pâtissière épicée

200 g de lait entier- 32 g de jaunes d'œufs- 32 g de sucre- 10 g de Maïzena- 7 g de farine- 3 g de gélatine- 16 g de beurre- 4 pincées d'épices tandoori

Hydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer le lait.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, la Maïzena, la farine.

Verrez les  $\frac{3}{4}$  de lait sur le mélange jaune-sucre.

Remettre le mélange sur le feu, sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement.

Hors du feu, ajoutez le beurre froid, la gélatine essorée et les épices.

Débarrassez la crème pâtissière dans un saladier, filmez au contact.

Réservez au frais.

## Dressage des tartelettes

Coupez la poire en brunoise, déposez des morceaux sur chaque tartelette.

Détendre la crème pâtissière aux épices. Remplir vos tartelettes, arasez avec une spatule.

Sortez vos galets du congélateur, nappez-les de nappage neutre à l'aide d'un pinceau.

Déposez-les sur vos fonds de tarte à la crème pâtissière épicée.

Décorez avec les morceaux d'amandes concassées sur tout le pourtour de la tartelette.

Laissez décongeler au frais.

Décorez selon vos goûts.