



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TARTE FRANGIPANE AUX POIRES POCHÉES À L'ANIS ÉTOILÉ



TEMPS DE
PRÉPARATION

Moins de 2 heures

PORTIONS

8-10

INGRÉDIENT
PRINCIPAL

Farine

INGRÉDIENTS

Pour la Pâte:

- 250 g de farine de blé pour gâteaux
- 2 cs (30 ml) de sucre glace
- 1/4 cc de sel fin
- 150 g de beurre salé, froid
- 1 jaune d'œuf
- 45 à 60 ml d'eau glacée

Pour la Frangipane:

- 175 g de beurre salé, ramolli
- 175 g de sucre semoule
- 3 très gros œufs
- 175 g de farine d'amande
- 4 cc (20 ml) de farine de blé pour gâteaux
- 20 ml de liqueur de noisette (facultatif) ou 2 cc d'extrait de vanille

Pour le Pochage:

- 250 ml d'eau
- 750 ml de vin blanc (Sauvignon Blanc)
- 110 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille, fendue et vidée de ses graines
- 3 baies d'anis étoilé
- Zeste d'un citron
- 4 à 5 poires Beurré Bosc, fermes mais pas mûres, pelées
- 40 g de noisettes, découpées grossièrement
- Sucre glace pour saupoudrer

MÉTHODE

1. Pour la pâte, mettre la farine, le sucre glace et le sel dans un mixeur. Donner une pulsion pour aérer le tout. Ajouter le beurre et mixer jusqu'à ce que la texture devienne granuleuse.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

2. Fouetter le jaune d'œuf dans 45 ml d'eau, puis ajouter le tout à la farine. Battre pour obtenir un mélange homogène. Verser le reste d'eau en filet si la pâte est légèrement friable. Démouler et appuyer légèrement. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la mettre au frais pendant 1 heure.
3. Pour la frangipane, battre le beurre et le sucre semoule jusqu'à obtention d'une couleur claire. Ajouter les œufs et battre pour obtenir un mélange homogène. Ajouter la farine d'amande et la farine de blé pour gâteaux et continuer de battre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Y verser la liqueur, si c'est le cas, ou l'extrait de vanille.
4. Pour les poires pochées, mettre tous les ingrédients dans un faitout ou une grande casserole. Faire frémir, tout en remuant, jusqu'à dissolution du sucre. Introduire délicatement les poires dans le sirop et les pocher pendant 20 à 25 minutes, retourner les poires régulièrement pour que la cuisson soit homogène. Retirer le récipient du feu et laisser refroidir dans le sirop.
5. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte pour obtenir une épaisseur de 3 mm. Chemiser le fond et les bords du moule à tarte carré Le Creuset. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette et réserver au frais jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Préchauffer le four à 200 °C. Répartir uniformément la frangipane dans le plat à tarte.
6. Couper les poires en deux. Les émincer en tranches fines et les disposer sur la frangipane. Saupoudrer de noisettes sur les côtés. Enfourner 10 minutes, puis baisser la température à 180 °C et laisser cuire 45 à 50 minutes. Recouvrir d'un film aluminium pendant les 10 dernières minutes afin d'éviter une coloration trop intense.

Notes du chef:

Conserver le sirop de pochage jusqu'à ce qu'il devienne plus sirupeux comme un coulis.

Servir de la crème délicatement fouettée pour accompagner la tarte.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com