

# Tarte feuilletée aux poires

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



Pour changer des tartes rondes, voici une technique de tarte de forme longue réalisée en pâte feuilletée garnie de poires et de crème pâtissière. Ensuite, il est facile de réaliser des parts individuelles... Miam ! Selon votre goût, vous pouvez remplacer les poires par des pommes ou la crème pâtissière par de la crème d'amandes.



Four : 180 °C (Cuisson : 20 minutes + 15 minutes )

Préparation : 30 minutes (sans la pâte feuilletée)

## Ingrédients

### pâte feuilletée

240 g de farine tamisée  
120 g d'eau  
180 g de beurre  
**Dorure:**  
1/2 jaune d'oeuf

### Crème pâtissière

0.25 L de lait  
2 jaunes d'oeufs  
50 g de sucre semoule  
20 g de fécule de maïs  
1 gousse de vanille

### Poires et nappage

2 poires  
(ici des conférences)  
**Nappage:**  
1/2 oeuf battu  
25 g de beurre  
25 g de sucre

## Réalisation

### Crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la fécule de maïs et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettez à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient, la recouvrir d'un film alimentaire.

### Pâte feuilletée

--> voir la recette de la [pâte feuilletée](#). J'ai réalisé la pâte feuilletée la veille et garder les deux derniers tours le jour de la réalisation de la tarte. Pour abaisser la pâte de manière régulière j'utilise mes cales de 3 mm sur lequel roule le rouleau



### Nappage

Mélanger l'oeuf entier et le sucre. Ajouter le beurre fondu. Mélanger pour obtenir une crème homogène.

**Poires :** Peler et couper les poires en fines lamelles.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Montage



Abaisser le pâton de la forme d'un carré de 30 cm de côté. Détailler deux bandes de 10 cm de largeur pour le fond et 4 bandelettes de 2 cm de largeur pour les côtés. Il reste normalement une bandelette qui servira à fermer les tartes sur le côté. Déposer les deux bandes sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Mouiller les bords avec un pinceau. Déposer les bandelettes sans les déformer. Souder en appuyant légèrement avec les doigts sur les côtés intérieurs des tartes. Chiqueter les bords avec la pointe d'un couteau.



Dorer les bords des tartes avec le jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Piquer les tartes avec une fourchette. Garnir le fond des tartes d'une couche de crème pâtissière. Répartir les morceaux de poires tout le long de la tarte. Il est possible de les placer dans le sens de la largeur. Cela aura l'avantage de vous donner des parts nettes pour le découpage. Placer la plaque au four chauffé à 180°C pour une première cuisson pendant 20 minutes. A la sortie du four, déposer le nappage sur chaque tarte et remettre à cuire pendant 15 minutes.



A l'issue de la seconde cuisson, sortir les tartes, laisser refroidir et les déposer sur le plat de service. Pour le service, détailler des parts dans le sens de la largeur. Faire des parts de 5 cm de large... Et comme c'est bon, en servir deux dans l'assiette.

