

TARTE RENVERSÉE AUX POIRES

Septembre 2007 (Révisé en août 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 6 poires williams ou guyot (800/1000 g)
- ★ 80 g de beurre
- ★ 80 g de sucre en poudre

Ustensiles : Moule à tarte en métal

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,20 € (soit 0,53 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 9 (260°C) une dizaine de minutes. Peler les poires, les couper en quartiers et chacun d'eux en deux. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Répartir le sucre régulièrement sur le fond du moule, puis les quartiers de poires en les serrant bien les uns contre les autres, parsemer de beurre coupé en petits dés. Etaler la pâte sur les fruits et l'insérer tout autour à l'intérieur du moule. Faire un trou au centre de la pâte et mettre une petite cheminée en papier sulfurisé.

Mettre au four pour 15 minutes, puis baisser le thermostat à 6 (180°C) et prolonger la cuisson 25 minutes. Sortir du four, laisser refroidir et retourner sur un plat de service.

Boisson :

Un Cadillac servi à 8°C. (*)

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