

Tarte aux poires, framboises et hibiscus *par Cecilecooks*



Réalisation : 1h30 (hors temps de cuisson)

Repos : minimum 30 minutes pour la pâte sablée (idéalement 2h à une nuit)

Cuisson : 15 minutes pour les poires infusées à l'hibiscus, 30 à 40 minutes pour la tarte+crème de noisette

Quantité : une tarte de 22 cm de diamètre

Rétro-planning :

On peut tout faire le même jour ! ou sinon procéder par étapes sur 3 jours, 2 jours...

J-1 : la pâte sucrée, la crème de noisette, les poires infusées

J-2 : le fonçage, la cuisson de la pâte, les finitions

Ingrédients :

Pour la pâte sucrée

250 gr de farine

125 gr de sucre glace

1 gr de sel

1 œuf

125 gr de beurre

Pour les poires infusées au sirop d'hibiscus

5 poires

1,5 kg d'eau

600 gr de sucre

2 gousses de vanille épuisées (des gousses de vanille déjà utilisées qu'on a laissé sécher)

3 c. à soupe de fleurs d'hibiscus séchées

Pour la crème d'amande

50 gr de beurre

50 gr de sucre

65 gr de poudre de noisette

50 gr d'œuf (soit 1 œuf)

10 gr de crème liquide

Pour la finition

framboises entières (fraîches ou à défaut surgelées)

noisettes entières torréfiées

Procédé :

La pâte sucrée

1 - Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter l'œuf et mélanger à la feuille.

2 - Ajouter le beurre préalablement revenu à température ambiante coupé en petits morceaux. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène qui forme une boule.

Attention : on peut réaliser tout cela sans robot, juste à la main.

3 - Étaler immédiatement la pâte entre deux feuilles guitares ou de papier cuisson, jusqu'à obtenir une épaisseur de 3-4mm. Place la pâte au frais pour 30 minutes minimum.

Les poires pochées au sirop d'hibiscus

4 - Pendant que la pâte repose, chauffer l'eau, le sucre, la vanille et l'hibiscus. Parallèlement éplucher les poires. Vider les poires par leur base à l'aide d'une cuillère parisienne, d'un économe ou à défaut d'un couteau, pour ôter les pépins.

Attention : le fait de vider les poires avant leur pochage permet d'aller plus vite et de diffuser l'ensemble des saveurs du sirop jusqu'au cœur de la poire. Mais on peut choisir de retirer le cœur de la poire au moment de leur découpe.

5 - Ajouter les poires dans le sirop. Cuire à couvert et à petite ébullition, pendant une quinzaine de minutes. Dès que les poires sont tendres (avec encore une très légère résistance), les sortir délicatement et les égoutter sur grille. Réserver à température ambiante.

Attention : les poires vont continuées de cuire en refroidissant sur la grille. Il ne faut donc pas qu'elles soient trop cuites au moment de l'arrêt de la cuisson, car leur découpe sera alors très difficile.

La crème d'amande

6 - Toujours pendant que la pâte repose et que les poires refroidissent, préparer la crème de noisette. Mélanger avec une fourchette le beurre pommade et le sucre. Ajouter alors l'œuf. Mélanger. Puis, la poudre de noisettes. Mélanger. Et en dernier lieu, ajouter la crème liquide et mélanger. Réserver jusqu'à utilisation.

Le fonçage de la pâte sucrée

7 - Foncer le cercle à tarte en beurrant bien les bords et en veillant à ce que l'angle que forme la pâte avec le cercle soit bien droit.

8 - Poser le cercle sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur pour 30 minutes minimum ou 15 minutes au congélateur.



Le montage et la cuisson

9 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.

10 - Étaler la crème de noisette sur le fond de tarte pour obtenir une épaisseur régulière.

Attention : veillez à ne pas mettre de crème de noisette sur la pâte sucrée pour qu'elle ne brûle pas à la cuisson.

11 - Au couteau, couper en tranches une des 5 poires. Répartir les poires sur la crème de noisettes. Placer ensuite les framboises.

12 - Enfourner pour 35 à 40 minutes mais il faut surveiller la cuisson. Le bord de la tarte doit être d'une jolie couleur caramel, la crème de noisette cuite (particulièrement au centre), et c'est surtout la cuisson du dessous de la tarte qu'il faut vérifier : il doit être bien doré. Réserver alors la tarte à température ambiante jusqu'au refroidissement quasi total.



Attention : ma tarte a bien coloré à la cuisson, et pourtant pas de goût de brûlé ou de trop cuit à la dégustation.

La finition

13 - Couper les 4 poires restantes en huitième et les disposer en rosace sur la tarte refroidie, en commençant par l'extérieur et en allant progressivement vers le centre. Conserver les morceaux de poires les plus petits pour le centre de la tarte.

14 - Déposer dessus des framboises fraîches. Puis, décorer avec quelques éclats de noisettes torréfiées et éventuellement les fleurs d'hibiscus qui auront servies à l'infusion.

15 - Conserver la tarte au réfrigérateur et la sortir 20 à 30 minutes avant de passer à table.

Coup de fouet

- sur ce principe, on remplace la crème de noisette par une crème de pistache ou d'amande.

- j'imagine qu'on peut également infuser les poires avec des roses, et les marier ensuite avec de la framboise et des litchis pour reprendre les classiques de P. Hermé. Ou alors, plus simplement dans un sirop de vanille pour être plus nature.