

# Tarte à la compotée de poires William et mousse à la vanille de l'Ile de la Réunion

*par Cecilecooks*



Préparation : 10 minutes pour la pâte sablée + 2 x 10 minutes pour la mousse à la vanille + 10 minutes pour les poires au sirop

Cuisson : 20 à 30 minutes pour le fond de tarte + 20 minutes pour les poires au sirop + 5 minutes pour la mousse à la vanille (part. 1)

Repos : 60 min. minimum pour la pâte sablée + 30 min minimum pour le fonçage + 3h pour la ganache à la vanille + 12h pour le disque de mousse à la vanille + 2 à 3h pour la décongélation

Quantité : une tarte de 22 cm de diamètre

Difficulté : 3

Rétroplanning :

J-2 : la ganache à la vanille (mousse à la vanille partie 1), la pâte sablée, les poires au sirop

J-1 : le fonçage de la pâte sablée, la mousse à la vanille, la cuisson du fond de tarte

J : le montage (le matin) et la dégustation

**ou** on peut tout faire sur 2 jours aussi

**ou** sur une seule journée à condition de bien s'organiser et de commencer tôt le matin et déguster le dessert le soir.

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte sablée

200 gr de farine

135 gr de beurre

1 pincée de sel

100 gr de sucre

1 gros jaune d'œuf

5 gr de chocolat ivoire (ou à défaut blanc)

### Pour les poires au sirop

3 à 4 poires

1,5 kg d'eau

600 gr de sucre

1 gousse de vanille

1/2 citron pressé + eau + zeste

*facultatif* : cannelle, badiane, orange, anis étoilé, clous de girofle, gingembre...

### Pour la mousse à la vanille

250 gr (100 gr + 150 gr) de crème liquide 30% de MG (minimum)

1 gousse de vanille de l'Ile de la Réunion (**merci mon chéri !**)

10 gr de miel

10 gr de sirop de glucose

3 gr de gélatine (1,5 feuilles)

45 gr de chocolat blanc (peu sucré)

## **Procédé :**

### La mousse à la vanille (partie 1)

- 1 - Dans un cul de poule d'eau très froide/glacée, faire ramollir les feuilles de gélatine.
- 2 - Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou très doucement au micro-onde.
- 3 - Parallèlement, dans une casserole, faire bouillir 200 gr de crème liquide avec le sirop de glucose, le miel et les graines de vanille : fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et récupérer les graines en frottant avec le dos d'un couteau.. Hors du feu ajouter la gélatine ramollie et essorée, et bien fouetter. Verser la crème chaude+vanille+glucose+miel+gélatine sur le chocolat blanc bien fondu, petit à petit en fouettant bien.
- 4 - Verser la préparation dans un cul de poule, filmer au contact et réserver au frais pendant 3 heures minimum, le temps que la préparation soit froide et gélifiée.

### La pâte sablée (à la main ou au robot, le procédé est le même)

- 5 - Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre et le sel. Mélanger à la feuille.
  - 6 - Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger.
  - 7 - Ajouter le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène qui forme une boule.
- Attention** : si la pâte ne forme pas une boule, ajouter un petit peu d'eau au fur et à mesure. On peut réaliser tout cela sans robot, juste à la main.
- 8 - Former une boule légèrement aplatie. La placer au réfrigérateur au minimum 1h et idéalement une nuit. Étaler là jusqu'à obtenir une épaisseur de 3-4mm. Remettre au frais pendant 15 minutes.

### Les poires au sirop

- 9 - Mettre à chauffer l'eau, le sucre et l'ensemble des fruits et épices. Parallèlement éplucher les poires. Retirer la queue et vider les poires par la base à l'aide d'une cuillère parisienne, d'un économe ou à défaut d'un couteau.
- 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.
- 10 - Ajouter les poires dans le sirop et cuire à couvert et à petite ébullition.
  - 11 - Dès que les poires sont presque tendres, les sortir délicatement et les égoutter sur grille. Réserver à température ambiante.

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

12- Quand les poires sont froides, les couper en petits morceaux, puis les écraser grossièrement avec une fourchette.

### Le fonçage

13 - 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. Pour plus de détails pour **foncer un cercle** c'est ici - [clie](#).

14 - Poser le cercle sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson. Placer au frais pour 30 minutes minimum (ou bien plus sans soucis).

### La mousse à la vanille (partie 2)

15 - Préparer un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre (ou si vous avez 21cm) en déposant le cercle sur une feuille guitare, du papier film ou un papier cuisson, le tout posé sur une plaque à pâtisserie ou plat allant au congélateur. Mettre un Rhodoïd de 7,5cm de hauteur sur le contour du cercle ou à défaut rien.

16 - Une fois le mélange réalisé au cours de *La mousse à la vanille (partie 1)* pris, le fouetter à nouveau pour qu'il soit bien lisse et souple.

17 - Monter les 300 gr de crème restant au fouet (pour obtenir comme une chantilly). Incorporer délicatement la crème montée à la préparation chocolat blanc+vanille en 3 fois : les deux premiers tiers se mélangent au fouet délicatement, le dernier tiers à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas casser la crème montée.

**Attention** : il faut aller assez vite pour incorporer la crème montée. En effet cette dernière étant froide, elle va rapidement se bloquer (durcir, figer) au contact de la gélatine.

18 - Dans le fond du cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre, verser la mousse à la vanille

19 - Placer au congélateur pendant au moins 12 heures, enfin jusqu'à ce que la mousse soit complètement congelée.

### La cuisson du fond de pâte sablée

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

21 - Piquer le fond de la pâte avec une fourchette. Enfourner pour environ 20 à 30 minutes. Surveiller la pâte. Si vous voyez la pâte faire des bulles/se gonfler, attendre que les 10 premières minutes de cuisson soient passées, puis toutes les 5 minutes soulever très

délicatement la pâte par le dessous avec une palette (un instrument très plat à bout rond) pour chasser l'air.

**Attention** : vous pouvez garnir la tarte d'une feuille de papier sulfurisé et de noyaux à pâtisserie/riz, si vous craignez que les bords de votre tarte retombent... Dans ce cas là, cuire d'abord 10 minutes avec la garniture. Puis retirer la garniture et remettre le fond de tarte au four pour dessécher pendant encore 10 minutes, puis laisser refroidir. La pâte doit être à peine dorée.

22 - Quand la pâte est joliment dorée, sortir le fond de tarte et attendre qu'il refroidisse.

23 - Quand le fond de pâte est parfaitement froid, "gratter" les bords avec un économètre, un tamis ou une lame de rasoir pour lisser les bords.

24 - Faire fondre doucement au micro-onde, deux morceaux de chocolat ivoire (chocolat blanc). Chablonner le fond de tarte : étaler ce chocolat sur le fond du fond de tarte, en une couche extrêmement fine. Ainsi le fond de tarte est imperméabilisé.

### Le montage

25 - Placer le fond de tarte sur un plat de service. Répartir sur le fond de tarte, les poires écrasées et égouttées.

**Attention** : vous avez étalé une fine couche de chocolat sur le fond de tarte ainsi il sera imperméable à l'eau/sirop contenu encore dans les poires. Votre fond ne sera pas détrempé.

26 - Démouler le cercle qui contient la mousse à la vanille : chauffer légèrement les bords avec un gros briquet au besoin.

**Attention** : gare à ne pas trop chauffer les bords, la mousse à la vanille ne doit pas fondre non plus. Elle doit conserver la forme d'un disque.

27 - Placer le disque de mousse à la vanille sur le fond de tarte+écrasée de poires.



### La finition

28 - Décorer selon l'inspiration : des graines de vanille, du cacao en poudre, des morceaux de poires, etc.

29 - Placer la tarte au réfrigérateur le temps que la mousse à la vanille décongèle (environ 2h).

## Coup de fouet

- Une compotée de pommes à la place des poires, une compotée de figues, de prunes, de mangues, etc. lancez vous selon vos goûts !
- La mousse à la vanille se remplace par tout autre mousse tant que les saveurs se marient bien ensemble : le chocolat à la place de la vanille, c'est possible.

