

# Tarte aux poires infusées à la vanille et praliné noisette *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 oeuf  
125 gr de beurre

### Pour les poires infusées au sirop d'hibiscus

6 poires moyennes  
1,5 kg d'eau  
600 gr de sucre  
3 gousses de vanille épuisées (des gousses de vanille déjà utilisées qu'on a laissé sécher)

### Pour la crème de noisette

50 gr de beurre  
50 gr de sucre  
65 gr de poudre de noisette  
50 gr d'oeuf (soit 1 oeuf)  
10 gr de crème liquide

### Pour la finition

100 gr de chocolat praliné  
noisettes entières torrifiées et caramélisées, grué de cacao, morceaux de gianduja, gouttes de praliné, feuille d'or

## **Procédé :**

### La pâte sucrée

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

4 - Pendant que la pâte repose, chauffer l'eau, le sucre et la vanille. 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 15-20 de minutes (cela dépend de la variété et de la grosseur des poires). 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 continuer 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 de noisette

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

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 le côté/ le rebord de la pâte sucrée pour que les côtés de la tarte ne brûlent pas à la cuisson.

11 - Au couteau, couper en dés 3 des 6 poires. Répartir les poires sur la crème de noisettes. Placer ensuite des pépites de chocolat praliné.

12 - Enfourner pour environ 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.



### La finition

13 - Couper les 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 - Décorer le dessus de la tarte de noisettes torréfiées et caramélisées, un peu de grué de cacao, quelques pointes de praliné, des feuilles d'or, etc.

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



### Coup de fouet

- si vous cherchez d'autres idées de tartes aux poires, il y a la [tarte bourdaloue classique](#), la [tarte façon poire en croute et son coeur chocolat](#), la [tarte poires, framboises, hibiscus](#), et encore plein d'autres idées [ici-clic](#).