

LA TARTELETTE POIRE AMANDE (DESSERT à L'ASSIETTE) DE LENÔTRE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tartelette-poire/>

La Tartelette Poire Amande (dessert à l'assiette) de Lenôtre

Chef : Lenôtre

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert À L'Assiette, Dessert, Tartelette, Tarte,

Ingrédients

*Pâte

de la Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème Frangipane

de la Crème Frangipane Pour la recette, voir ICI

*Les Poires

1 Poire une par assiette

*La Crème Anglaise

de la Crème Anglaise Pour la recette, voir ICI

*Décoration

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Instructions

La Crème Anglaise

1. Préparer la Crème Anglaise, et laisser refroidir jusqu'au moment de servir, au minimum 2 heures, filmée au contact avec un film alimentaire étirable
2. La recette est ICI

La Crème Frangipane

3. Préparer une Crème Frangipane
4. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser refroidir au frais, filmée au contact avec un film alimentaire étirable
5. La recette est ICI

LA TARTELETTE POIRE AMANDE (DESSERT à L'ASSIETTE) DE LENÔTRE

Les Poires

6. Pour la Poire (1), prendre soit des poires au sirop en boîte ou en bocal, soit des fruits frais, mais dans ce cas prendre des poires très mûres et très tendres. Notez que j'ai indiqué de prendre 1 Poire, mais si vos poires sont grosses, une de moins et cela suffira...
7. Laisser égoutter dans une passoire pendant 1 heure en secouant de temps en temps. (On ne veut pas de poires qui vont dégorger trop d'eau pendant la cuisson)

Le fond de tarte sablée

8. Réaliser la Pâte Sablée : la La recette est ICI
9. Faire reposer pendant minimum 2 heures au frais (filmé au contact avec un film alimentaire étirable) afin que la pâte repose et développe une bonne texture avant d'être abaissée
10. On doit alors abaisser la Pâte Sablée sur une épaisseur d'environ 0,3 cm ou 3 mm (pas plus)
11. Foncer dans des cercles à pâtisserie individuels de 8 cm de diamètre
12. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau
13. Placer au frais pendant minimum 2 heures
14. Sortir la Crème Frangipane du frais et la fouetter afin de l'assouplir un peu
15. 2 méthodes : à la spatule coudée ou avec une poche à douille, j'ai choisi la poche à douille, avec une douille lisse de 0,8 cm ou 8 mm de diamètre
16. Déposer la Crème Frangipane au fond de la tarte, sur une épaisseur de 0,8 cm ou 8 mm
17. Déposer une Poire entière, et enfoncer légèrement

Cuisson

18. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant 30/40 minutes
19. Laisser refroidir, 1 heure
20. Passer une lame autour du cercle à pâtisserie pour pouvoir retirer la tarte
21. Afin d'égaliser les bords de la tarte, on peut gratter légèrement avec une microplane
22. On peut décorer avec du Sucre Neige