

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

## La Recette

<https://www.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

## Instructions

### La Crème Anglaise

Réaliser une Crème Anglaise, voir ICI, et laisser refroidir jusqu'au moment de servir, au minimum 2 heures, filmée au contact avec un film alimentaire étirable.

Pour la recette, voir ICI

### La Crème Frangipane

Réaliser une Crème Frangipane, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser refroidir au frais, filmée au contact avec un film alimentaire étirable.

Pour la recette, voir ICI

### Les Poires

1. 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

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

Poire, mais si vos poires sont grosses, une de moins et cela suffira...

2. 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

3. Réaliser la Pâte Sablée (de la Pâte Sablée) : la La recette est ICI

4. 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

5. On doit alors abaisser la Pâte Sablée (de la Pâte Sablée) sur une épaisseur d'environ 0,3 cm ou 3 mm (pas plus)

6. Foncer dans des cercles à pâtisserie individuels de 8 cm de diamètre

7. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau

8. Placer au frais pendant minimum 2 heures

9. Sortir la Crème Frangipane (de la Crème Frangipane) du frais et la fouetter afin de l'assouplir un peu

10. 2 méthodes : à la spatule coudée ou avec une poche à douilles, j'ai choisi la poche à douilles, avec une douille lisse de 0,8 cm ou 8 mm de diamètre

11. Déposer la Crème Frangipane au fond de la tarte, sur une épaisseur de 0,8 cm ou 8 mm

12. Déposer une Poire entière, et enfoncer légèrement

### Cuisson

13. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant 30/40 minutes

14. Laisser refroidir, 1 heure

15. Passer une lame autour du cercle à pâtisserie pour pouvoir retirer la tarte

16. Afin d'égaliser les bords de la tarte, on peut gratter légèrement avec une microplane

17. On peut décorer avec du sucre neige amylicé (voir la recette ICI)

Au moment de servir, mettre dans une assiette et entourer de Crème Anglaise, la recette est ICI