

Régal

Tarte aux poires, chocolat et praliné

Par Régal



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	45 min
Temps de cuisson	55 min
Temps de repos	1 heure

Catégories : Desserts, C'est la saison, Fruits

Une tarte aux poires craquante et gourmande à souhait ! Et pour changer un peu, variez les fruits : une tarte aux coings, c'est délicieux aussi !

Pour 6 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

250 g Farine
125 g Beurre
60 g Sucre glace
1 Oeuf

Pour la crème :

200 g Chocolat noir pâtissier
15 cl Crème liquide entière
1 c. à soupe Pâte de praliné

Pour la garniture :

6 Petites poires Conférence
1 Gousse de vanille
1 Citron
60 g Sucre
2 c. à soupe Noisette

Réalisation

- 1 **La pâte :** Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre glace. Ajoutez le beurre bien froid coupé en dés et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez l'oeuf, puis mélangez et travaillez rapidement la pâte en formant une boule. Étalez-la en lui donnant une forme rectangulaire, entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Réservez 1 h au réfrigérateur.
- 2 Pelez les poires. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée, le jus de citron et 60 cl d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 30 min à frémissement. Laissez-les refroidir dans le sirop en les arrosant de temps en temps. Égouttez-les ensuite sur une grille.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Puis, garnissez un moule à tarte rectangulaire de pâte. Piquez le fond à la fourchette. Faites cuire la pâte à blanc 20 min : pour cela, recouvrez la pâte de papier cuisson et de poids de cuisson (haricots secs, lentilles ou billes en céramique).
- 4 **La crème :** Cassez le chocolat dans un saladier, ajoutez le praliné. Faites chauffer la crème dans une petite casserole, puis versez-la en trois fois sur le chocolat. Mélangez à la spatule jusqu'à obtenir une ganache lisse.
- 5 Versez la crème au chocolat dans le fond de tarte, puis disposez les poires en les alignant. Réservez au moins 1 h au frais.
- 6 Au moment de servir, parsemez le dessus de la tarte des noisettes concassées, puis dégustez.