

annelise.louis



J'avais envie d'un dessert graphique et gourmand à la fois.

Pourquoi ne pas associer les poires de saison au bon goût du caramel ? C'est un accord sans surprise mais qui fonctionne très bien et donne un dessert frais et gourmand à la fois.

Pour le côté graphique je me suis amusée à réaliser avec mon fond de pâte sucrée un « disque troué » sur le dessus de ma tarte pour donner un côté moins classique à mon dessert sans pour autant donner plus de travail dans la réalisation (la pâte sucrée étant déjà faite !). Les trous ont été comblés par des dômes de gelées de poires ensuite.

L'ensemble peut paraître compliqué mais en réalité peu de difficultés dans cette recette, juste un peu de temps et une belle satisfaction à la dégustation ! Bref à refaire !

N'hésitez pas à aller voir d'autres photos sur mon blog...

Avec les proportions de cette recette j'ai réalisé une tarte de 24 cm ainsi que 2 tartelettes.



### **Ingrédients pour la pâte sucrée aux amandes**

140 g de beurre  
75 g de sucre glace  
30 g de poudre d'amandes  
1 œuf  
250 g de farine  
1 pincée de sel

### **Réalisation de la Pâte sucrée :**

Travailler votre beurre à la fourchette jusqu'à ce qu'il soit bien souple. Dès qu'il est bien crémeux, ajouter le sucre glace et mélanger jusqu'à avoir un ensemble homogène.

Ajouter ensuite la poudre d'amandes, l'œuf, et mélanger.

Terminer en ajoutant la farine et le sel. Il ne faut pas trop travailler la pâte une fois que la farine est incorporée, sinon elle aura tendance à être élastique et donc elle se rétractera à la cuisson.

Foncer le cercle de 24cm et les 2 cercles à tartelettes, piquer la pâte et faire cuire à blanc dans un four préalablement préchauffé à 200° pour environ 15 minutes.

Il va rester assez de pâte pour faire un disque de 20 cm de diamètre (le mien était un peu épais) qui servira à la décoration. Je me suis amusée à le perforer avant cuisson avec des trous de différents diamètres (douilles, petits verres etc...).





**Ingrédients pour la compotée de poire William**  
445g (ou un peu plus) de purée de poires william (j'ai juste fait cuire des poires dans un sirop puis elles ont été mixées)  
3.5 feuilles de gélatine soit un peu moins de 4g  
40 g de sucre

**Réalisation de la compotée de poire William**

Faire chauffer la purée de poires avec le sucre et y incorporer quand c'est chaud les feuilles de gélatine réhydratées au préalable dans l'eau froide. Bien mélanger.

Couler alors une grosse partie de la préparation dans la pâte sucrée cuite (il ne faut pas aller jusqu'en haut car par-dessus il y aura du crémeux au caramel). Mettre au frais.

Verser le restant dans des moules demi-sphères en silicone de 3 cm et 5 cm et congeler.

**Ingrédients pour le crémeux caramel-mascarpone**

2 g de gélatine (une feuille)  
90 g de sucre semoule  
115g de crème liquide à 35% de mg  
1 pincée de fleur de sel  
55 g de beurre  
175 g de mascarpone

**Réalisation du crémeux caramel-mascarpone :**

Mettre la gélatine dans un bol d'eau pour l'hydrater. Mettre le sucre semoule dans une casserole et le faire cuire en caramel (à sec). Dans une seconde casserole, faire chauffer la crème liquide avec la fleur de sel.

Faire décuire le caramel en versant la crème chaude dessus. Mélanger pour bien incorporer les 2 éléments. Attention aux projections !

Il ne reste plus qu'à rajouter le beurre en morceaux puis à le mixer au mixeur plongeant. Pour finir incorporer la gélatine, puis laisser refroidir à 40 °C.

Mettre le mascarpone dans un saladier. Lorsque la crème caramel est à la bonne température, la verser sur le mascarpone et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse. Laisser la crème refroidir 2 h au réfrigérateur.

Après refroidissement pocher une partie de la crème dessus la pâte sucrée recouverte de la compotée de poires, et lisser la surface.





### Montage final :

Sur la base de la tarte il va falloir poser le disque perforé. Mais pour lui donner un peu de hauteur j'ai poché quelques plots de crémeux caramel dessous avant de le positionner sur la tarte. Puis j'ai rajouté dans les espaces des demi-sphères congelées de poires.

Sur le contour de la tarte j'ai poché avec une douille cannelée des pointes de crémeux au caramel.

Et pour terminer j'ai rajouté un peu de feuilles d'or (que j'utilise avec parcimonie vu le prix !) pour finaliser la déco...

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)