

# Tarte poires et noisettes

Bonjour à toutes et tous

L'automne voit baisser le nombre de fruits disponibles sur les étals, mais pas le nombre d'occasions de se régaler. On pourrait évoquer sans mal les savoureuses pommes, le fruité des [coings](#), l'amertume légère des noix, la saveur rustique des noisettes, ou encore la douceur des [poires](#). Ces dernières sont, je trouve, souvent assez mal exploitées car on les relègue souvent aux mêmes recettes et mêmes associations de goûts. Je me suis donc amusée à faire des « tests » avec des poires rôties au four, chacune avec une épice, une herbe aromatique imprévue. Les résultats ne se sont pas fait attendre car figurez-vous que la poire se marie très bien au pain d'épice et ses saveurs chaudes, ainsi qu'à la noisette, si celle-ci sait se faire discrète.

Tests finis, l'ensemble a été synthétisé dans une généreuse tarte poires noisettes et pain d'épices. La dégustation a été à la hauteur des espérances car franchement tout la tribu du gourmand a beaucoup apprécié. La pâte est croquante et parfumée de noisette, la garniture de poires est fondante et douce et on retrouve le croquant/fondant que l'on aime tant dans les tartes.

J'avais envie de vous partager cette idée de tarte poires noisette et pain d'épices, pour varier des classiques tartes amandines ou tartes poire chocolat. Peut être apprécierez vous aussi ces saveurs qui changent. Bon week-end !

- TARTE AUX POIRES -  
NOISETTES ET PAIN D'ÉPICES



## **Recette : Tarte poires noisette**

**Saison de la recette : Août à Mars**

**Temps de préparation : 25 minutes**

**Temps de cuisson : 40 minutes**

### **Ingrédients**

Pour 4 à 6 personnes :

Pour la pâte noisette :

- 180g de farine
- 30 g de poudre de noisette
- 90 g de beurre
- 45 g de sucre
- 50 ml de lait ou lait végétal
- 1 pincée de sel (si beurre non salé)

Pour la garniture :

- 4 à 5 poires (conférences,... )
- 2 cuillerées à soupe de poudre de noisette (3)
- 1 cuillerée à soupe d'épices à pain d'épice

### **Réalisation**

#### **Etape 1 : La pâte noisette**

- Dans un saladier, mélangez la farine avec la poudre de noisette et le sel. Coupez le beurre en petit morceaux et ajoutez les aux poudres. Sablez du bout des doigts jusqu'à avoir une consistance de grains de sable
- Ajoutez le lait froid, mélangez pour agglomérez et écrasez la pâte de la paume de ma main pour bien homogénéiser.
- Étalez la pâte finement puis déplacez la sur une plaque recouverte de papier cuisson. (1)

#### **Étape 2 : La garniture**

- Au centre de la tarte (en laissant 4-5 cm vis à vis des bords), étalez

la poudre de noisette.

- Lavez les poires, pelez les puis coupez les en deux. Retirez le cœur avec les pépins. Disposez les demi poires ( attention cf. 2) sur la tarte puis entaillez les en lamelles.
- Saupoudrez des épices à pain d'épice
- Repliez les bords de tarte sur les poires, en essayant de souder du bout des doigts. Si vous avez trop de pâte à certains endroits, n'hésitez pas à découper puis utiliser ce surplus pour réaliser des décorations (feuilles par exemple).
- Enfournez à 180°C pour 35 à 45 minutes (selon les fours), le temps que la pâte soit bien dorée

Servez cette tarte poires noisettes tiède ou à température ambiante.

#### **Astuces :**

- (1) Pour me faciliter la vie, en fait, j'étale directement sur une feuille de cuisson
- (2) ATTENTION La disposition des poires directement sur la tarte est réalisable si et seulement les poires ne sont pas dures ou très granuleuses. En effet, si les poires sont granuleuses et dures, à la cuisson, elles vont rester dures et granuleuses, et dans ce cas la tarte ne sera pas terrible. Donc si vos poires sont granuleuses (fin de saison, certaines variétés,... ), n'hésitez pas à les précuire 10 minutes dans d'un sirop léger puis les égoutter soigneusement avant de les placer sur la pâte.
- (3) Si vous aimez vraiment le pain d'épice, vous pouvez remplacer par 2 tranches de pain d'épice émiettées
- *Gourmandise* : Pour plus de gourmandise, accompagnez de crème fouettée



© Au Fil du Temps

*Tarte poires noisettes et pain d'épices*

---