

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Tarte briochée à la poire

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Repos : 2h30

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

La pâte :

300 g farine
20 g de sucre semoule
10 g levure boulangère
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
5 cl de lait
80 g de beurre mou de Charente Poitou

La garniture :

2 poires
80 g de sucre brun ou de cannes
1 petit œuf
5 cl de crème fraîche
250 g de beurre de Charente Poitou

Préparation :

Délayez la levure avec le lait juste tiédi. Mettez la farine, le sucre vanillé, le sucre et le sel dans un saladier.

Creusez un puits, versez-y la levure délayée et les œufs. Mélangez bien puis malaxez 5 minutes.

Incorporez en dernier le beurre mou. Travaillez la pâte énergiquement, jusqu'à ce qu'elle se décolle du saladier lorsqu'on la soulève à la main (la pâte est un peu collante, c'est normal).

Vous pouvez utiliser votre robot pour préparer la pâte. Procédez de la même façon que ci-dessus.

Recouvrez le saladier d'un torchon ou d'un film alimentaire et laissez reposer 2 heures dans un endroit tiède.

Préchauffez le four à 190°C.

Étalez la pâte dans un grand moule à tarte beurré. Laissez gonfler dans un endroit tiède pendant 30 minutes.

Après la pause, piquez un peu la pâte à la fourchette.

A l'aide d'une mandoline ou un bon couteau, coupez les poires en fines tranches.

Fouettez l'œuf en omelette, ajoutez la crème et le sucre. Mélangez encore une fois, puis versez le

tout sur la pâte briochée.

Disposez les tranches de poires harmonieusement sur la crème.

Ajoutez sur l'ensemble de la tarte les 25 g de beurre coupé en dés.

Mettez la tarte briochée au four pour une cuisson de 30 minutes.

Servez tiède.