

## RECETTE PROPOSEE PAR

**Marine BIGHELLI**

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant

**NIVEAU**  
●●○

**TEMPS DE PREPARATION**  
1H30

**TEMPS DE CUISSON**  
25 minutes

**POUR 8 PERSONNES**

**POUR LA PÂTE SUCRÉE**

250g de farine  
125g de beurre  
25g de sucre semoule  
Ou  
100g de sucre glace  
1 jaune d'œuf  
1 pincée de sel  
5 cl d'eau

**POUR L'APPAREIL À GANACHE AU CHOCOLAT**

200g de crème  
180g de chocolat noir 72% de cacao  
80g de beurre

**POUR LA GARNITURE DU DESSERT**

4 poires fraîches  
½ citron jaune  
150g de sucre cassonade ou sucre semoule  
20g de beurre  
2cl de rhum

**POUR LA DECORATION**

Crème glacée à la vanille  
Sauce caramel à la fleur de sel

# Tarte choco-poires

### 1- Réaliser la pâte sucrée :

Tamiser (*facultatif*) la farine, dans un saladier et disposer en fontaine.

Ajouter le sel, le sucre, l'eau, le jaune d'œuf et le beurre coupé en cubes et de consistance pommade.

Mélanger du bout des doigts, au centre de la fontaine.

Terminer la pâte en écrasant sur le poste de travail avec la paume de la main, afin à obtenir une pâte bien homogène. « Fraiser ».

Rassembler la pâte en boule et envelopper de film alimentaire. Faire reposer la pâte au frais 15 minutes.

### 2 - Préparer la garniture aux poires :

Eplucher et citronner les poires ; les évider à l'aide d'un vide pomme et détailler en dés régulier de 1 cm de côté.

### 3 - Caraméliser les poires :

Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire sauter les dés de poires par petites quantités.

Ajouter le sucre et faire caraméliser les poires sur chaque surface et faire caraméliser les poires jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde. Flamber les poires avec un peu de rhum brun et débarrasser les poires dans une plaque pour les faire refroidir et recommencer l'opération.

### 4 - Etaler et garnir le moule à tarte « ABAISSER ; FONCER » :

Beurrer un moule à tarte ou un cercle à tarte.

Etaler « ABAISSER » la pâte à 3mm d'épaisseur environ à l'aide d'un rouleau ou à l'aide d'une bouteille (*Ne pas oublier de fariner le poste pour éviter qu'elle ne colle*).

Enlever l'excédent de farine et garnir le moule de la pâte étalée « FONCER ».

### 5 - Cuire la pâte « à blanc » :

Préchauffer le four à +200°C.

Recouvrir le dessus de la pâte d'une feuille de papier cuisson « sulfurisé » ou de papier aluminium.

Garnir si vous avez de pois cassés ou de haricots sec (*Légumes secs*).

Cuire la pâte sans aucune garniture « à blanc » au four à +200°C durant 25 minutes.

Débarrasser et enlever les légumes secs et la feuille de papier cuisson au ¾ de la cuisson ; Finir la cuisson jusqu'à la l'obtention d'une belle coloration uniforme.

Débarrasser la pâte cuite et laisser la refroidir avant de garnir.

### 6 - Réaliser appareil à ganache :

Disposer le chocolat en petits morceaux dans un saladier avec le beurre coupé en parcelle.

Faire chauffer la crème (*Ne pas faire bouillir*) dans une casserole.

Verser la crème sur le chocolat avec le beurre coupé en morceaux disposé dans le saladier et mélanger à l'aide d'un fouet (*Ne pas fouettée*).

### 7 - Garnir la tarte :

Garnir régulièrement le fond de la pâte cuite avec les poires caramélisées froides.

Terminer en versant la ganache encore tiède afin que le dessus soit entièrement lisse et laisser le chocolat raffermir dans un endroit frais.



## ASTUICES / CONSEILS

- Si le flan colore trop vite durant la cuisson (selon le four) ; ajoutez un papier aluminium sur le flan durant la cuisson.

- Faire au dernier moment la ganache et la verser directement sur la garniture des poires, afin que celle-ci soit parfaitement lisse.