LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Tarte tatin aux poires

Pour 4 personnes | **Très facile**

100 min | **1.31€ La portion** (prix indicatif)

Parce qu'il n'y a pas que les pommes qui aiment être renversées dans une tarte.
Facultatif : 1 bâton de cannelle pour parfumer les poires à la cuisson et de la crème fraîche pour servir la tarte.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **4 pièce** de Poire (ferme)
- **95 g** de Beurre doux
- **100 g** de Sucre en poudre
- **0.5 c à c** de Extrait de vanille

Étapes de préparation

Préparation : 25 min | **Cuisson :** 75 min | **Attente :** 0 min

La pâte (facultatif)

1. Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un cercle de 3 mm d'épaisseur, et selon le moule choisi, comptez 5 cm de plus que le diamètre du moule.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller.
Mettez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer

au frais 30 minutes au moins.

Les poires

2. Épluchez et épépinez 4 poires. Coupez-les en quarts.
3. Faites fondre 60 g de beurre dans une poêle large. Vous pouvez ajouter un bâton de cannelle si vous aimez. Ajoutez les quarts de poires en une épaisseur de préférence. Faites cuire 18 à 20 minutes à feu très doux, sans faire colorer et en mélangeant de temps en temps.
   Vérifiez la cuisson des poires après 15 minutes en plantant une lame de couteau au centre. Attention tout de même de ne pas surcuire les poires qui doivent conserver leur forme.
4. Mettez de côté la poêle en la couvrant le temps de préparer le caramel.
5. Sortez la pâte du frais. Détaillez un disque de pâte du diamètre du moule + 2 cm. Mettez au frais pendant que vous faites le caramel.
6. Graissez le moule. Chemisez le bord avec une bande de papier cuisson si vous voulez.
   Préchauffez le four à 200°C en chaleur traditionnelle, avec une grille au centre.

Le caramel

7. Prenez une casserole ou une poêle à fond épais. Ajoutez ⅓ du sucre (sur les 100 g) en une fine couche. Commencez à faire fondre le sucre à feu moyen (le temps de faire chauffer la casserole). Ne mélangez pas le sucre, si besoin tournez juste la casserole
   Dès que le sucre a fondu, ajoutez un autre tiers de sucre. Continuez à faire fondre à feu doux. Ajoutez le dernier tiers de sucre.
8. Quand le caramel a pris une couleur ambrée, ajoutez 35 g de beurre froid en dés, 1 grosse pincée de sel et ½ càc d'extrait de vanille. Mélangez à feu très doux jusqu'à ce que le beurre et le sucre forment un mélange homogène.
9. Versez immédiatement dans le fond du moule.

Montage et cuisson

10. Disposez les poires sur le caramel, face coupée vers vous et queue vers le centre. Maintenez les poires en les disposant et serrez au maximum pour éviter les trous après cuisson car elles vont se rétracter.
    Comblez le centre en coupant les poires si besoin, la face arrondie vers le fond.
11. Recouvrez avec la pâte en appuyant bien et en rentrant le bord dans le moule. Piquez la pâte.
12. Faites cuire 25 minutes à 200°C puis 20 minutes à 180°C. La pâte doit être bien dorée.
13. À la sortie du four, démoulez sur une grille placée au-dessus d'un récipient. Retournez d'un geste rapide. Attention au jus chaud !

14 Laissez refroidir quelques minutes. À manger tiède avec de la crème fraîche et/ou le jus de cuisson.