

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)



TARTE AUX POIRES VIGNERONNES

ACCOMPAGNÉE DU CABERNET D'ANJOU

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas

NICOLAS

EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 45min
Temps de cuisson : 25min

Niveau : Facile
Budget : Moyen

POUR 8 PERSONNES

- Farine : 250g
- Beurre : 225g
- Sachet de sucre vanillé : 2
- Sucre en poudre : 230g
- Sucre glace : 20g
- Poire Williams : 5
- Amande en poudre : 100g
- Amandes effilées : 50g
- Vin rouge: 1L
- Jaune d'œuf : 1
- Gousse de vanille : 1
- Œufs : 2
- Cannelle en poudre : 1 pincée
- Extrait de vanille : 1 c.a.s
- Sel, jus de citron

Base

• Préparer la pâte. Malaxer la farine, le beurre, le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Ajouter le jaune d'œuf et 2 cuillères à soupe d'eau. Pétrir de nouveau, former une boule avec la pâte et couvrir d'un film alimentaire, ou d'un linge humide. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

• Préparer les poires. Ôter le cœur, puis les peler. Les arroser du jus de citron. Faire bouillir dans une casserole le vin rouge, le sucre en poudre, la cannelle, la gousse de vanille fendue en deux et y plonger les poires. Porter à ébullition. Laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.

• Préparer la crème d'amandes. Mettre le beurre dans un plat et fouetter énergiquement. Ajouter le sucre en poudre, les œufs un par un, les amandes en poudre et l'extrait de vanille. Faire chauffer le four à 240°C, th 8.

Montage

• Étaler la pâte finement dans un moule à tarte préalablement beurré. Pincer les bords et piquer le fond à la fourchette. Garnir l'intérieur de crème d'amandes. Couper les poires pochées en deux et les égoutter. Répartir sur la tarte en rosace et parsemer des amandes effilées. Faire cuire au four pendant 10 minutes, puis baissez le four à 200°C, th 6 -7.

Finission

• Laisser refroidir. Démouler la tarte et présenter dans un plat de service. Saupoudrer de sucre glace et servir tiède.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE ETIENNE NICOLAS CABERNET D'ANJOU 2016

AOP CABERNET D'ANJOU
MOELLEUX

Nez fruité de fraises
mûres, de bigarreaux
avec des notes florales
de glycine. Belle finale

Pourquoi cette alliance ?

Pour son côté moelleux
et fruité qui fera balan-
cer la pointe d'acidité du
fruit.

Retrouvez toutes les recettes
de Nicolas sur recettes.nicolas.com



Le petit plus de...

Frédéric Phan apprenti en Terminale Bac Professionnel Cuisine (EPMT).

« Choisir des Poires Williams qui se pochent plus rapidement que les autres variétés ».