

TARTE TATIN AUX POIRES

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	60g
- SUCRE SEMOULE	115g
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse + 1 petite boites
- PATE FEUILLETEE	1x
- CREME CHANTILLY	en accompagnement (facultatif)

Recette:

- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre doucement, ajoutez le sucre et laissez cuire 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le sucre caramélise.
- Egouttez les poires au sirop.
- Ajoutez alors les demis poires et laissez cuire pendant 7 - 8 minutes sur feu doux en les tournant doucement et que celles-ci soient bien dorées et que le caramel soit suffisamment épais.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Placez une feuille de papier sulfurisé dans le moule à manquer, couvrez-la des poires cuites et enfin arrosez le tout du caramel restant.
- Couvrez enfin avec la pâte feuilletée en repoussant les bords le long des parois du moule.
- Enfournez pendant 25 minutes.
- Laissez reposer 10 minutes avant de démouler.
- Servez tiède (réchauffer 15 – 20 secondes au micro-onde) ou froid, accompagné de crème fraîche.

