



Desserts

Tarte Tatin aux poires

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 cuillère à soupe de jus de citron
150 grammes de sucre
3 poires (Durondeau)
3 cuillères à soupe de beurre

Méthode de préparation

Épluchez les poires et coupez-les en quatre. Retirez le cœur puis saupoudrez 1/3 de sucre. Faites caraméliser le reste du sucre avec un filet d'eau dans une poêle. Disposez dedans les quartiers de poire. Répartissez le beurre par-dessus et faites encore tout mijoter 5 minutes.

Étendez alors par-dessus la pâte feuilletée et appuyez celle-ci avec une fourchette ou un couteau contre le fond. Mettez ensuite la poêle 30 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Retirez du four, laissez reposer 5 minutes puis retournez-la prudemment avec l'aide d'une assiette. Servez avec de la crème montée en neige et/ou de la glace.

Ustensiles de cuisine

Four

