



TARTE POMMES POIRES CRUMBLE COMME UN COOKIE



**La pâte sucrée** : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 50/55g d'œuf entier soit 1 bel œuf, 250g de farine T55.

Crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, l'œuf puis la farine tamisée. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

**La compote pommes poires** : 3 pommes boskoop, 3 poires conférence. Éplucher et épépiner les fruits, les couper en petits cubes. Dans une casserole mettre l'équivalent de 2 pommes et 2 poires, ajouter une pointe d'eau et cuire doucement à couvert pour obtenir une compote. Égoutter et refroidir la compote minimum 20 min. Conserver le reste de fruits crus pour garnir le dessus de la tarte.

**Le crumble cookie** : 80g de farine, 60g de poudre d'amande -remplacée donc pour moi par de la fleur de cazette-, 60g de beurre pommade, 60g de pépites de chocolat, 5g de fleur de sel, 60g de cassonade blonde -remplacée chez moi par du muscovado clair de l'île Maurice-.

Mélanger tous les ingrédients du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse et friable.

**Le montage et la cuisson** : foncer le ou les cercles à tarte avec la pâte sucrée. Les garnir avec une couche de compote, recouvrir avec les cubes de fruits crus. Parsemer le dessus avec le crumble et enfourner à 170° pendant environ 50 min.

Retirer les cercles, refroidir sur grille et poudrer les bords de la tarte de sucre glace sur un petit cm.

La cuisine de Mercotte©2017  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)