



TARTE AUX POIRES ET AU CAMEL DE THIERRY MULHAUT



350g de pâte brisée, 500g de poires William, 50g de sucre glace pour le décor, 50g d'amandes entières.

Pour l'appareil à flan : 50g d'œuf, 90g de sucre semoule, 10g de maïzena et 10g de sucre, 95g de lait frais entier, 60g de crème fleurette.

La pâte brisée de Thierry : 500g de farine faible, 375g de beurre, 10g de sel, 1 œuf, 10cl d'eau. Faites dissoudre le sel dans l'eau, **sablez** la farine et le beurre tempéré, ajoutez l'eau et l'œuf et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Ne la travaillez pas trop et laissez-la reposer au réfrigérateur.

L'appareil au caramel : portez à ébullition la crème et le lait. Réalisez pendant ce temps un caramel à sec dans une casserole. Couvrez le fond de la casserole avec le 1/3 du sucre, remuez éventuellement avec une spatule, quand il est fondu ajoutez un nouveau tiers laissez fondre puis terminez avec le reste du sucre. Quand le caramel a une belle couleur brun foncé, ajoutez le mélange chaud lait + crème pour le décuire. Dans un cul de poule fouettez les 10g de sucre restants avec la maïzena et l'œuf puis ajoutez le caramel décuir.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 2 à 3mm. Foncez le cercle à pâtisserie, piquez le fond à la fourchette et laissez le reposer au réfrigérateur une heure. Posez le cercle sur votre plaque recouverte d'un silpat, chemisez l'intérieur de la tarte de papier cuisson recouvrez noyaux de cuisson ou des haricots secs et faites pré cuire le fond à 180° pendant 15 min. Retirez les noyaux et le papier. Garnissez le fond de tarte avec les poires pelées finement émincées et disposées en rosace. Versez dessus l'appareil à flan au caramel. Concassez les amandes et répartissez-les à la surface, saupoudrez de sucre glace et enfournez à nouveau pendant 55 à 60 min. Retirez le cercle ou le carré et laissez refroidir sur une grille.