



LE PIQUENCHAGNE



La tarte : 220g de farine d'épeautre, 135g de beurre en dés, 65g d'eau, 4g de sel, 20g de sucre. 6 poires conférence, 85g de crème fleurette 35%MG, 85g de lait entier, 60g d'œufs, 35g de sucre.

Dans la cuve du robot et à la feuille sabler la farine, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter l'eau jusqu'à obtenir une consistance de pâte à foncer. Diviser la pâte en deux. Étaler une première partie de cette pâte, foncer le cercle, le réserver au frais. Peler les poires, les couper horizontalement à la moitié. Récupérer la partie inférieure des poires et les couper en dés de 1cm. les déposer au fond de la tarte. Réserver la moitié supérieure de poires pour le pochage. Étaler le second disque de pâte sur le plan de travail. A l'aide de l'emporte-pièce y faire 6 trous pour pouvoir y insérer plus tard les demi-poires pochées. Refermer la tarte avec cette abaisse.

Réaliser l'appareil à crème prise : Mélanger intimement la crème, le lait, le sucre et les 60g d'œufs puis couler cet appareil dans les trous. Cuire environ 25min à 160° chaleur tournante.

Les poires pochées : les demi-poires réservées, 450g de vin rouge, 45g de sucre, une gousse de vanille, les écorces d'une orange.

Sculpter la partie supérieure des poires, ôter l'endocarpe cartilagineux (l'endocarpe cartilagineux délimite les loges qui renferment les graines) pour obtenir des mini-poires. Dans une casserole faire chauffer le vin, le sucre, la vanille et l'écorce d'orange, y pocher les poires 15min. Égoutter les poires, passer le jus de cuisson et le faire réduire à feu doux jusqu'à obtenir un sirop épais. Ajouter les mini-poires dans les trous de la tarte et poursuivre la cuisson 25 min à 160°.

La gelée de poires : 150g de purée de poires, 25g de sucre, 4g de pectine, 4g de gélatine soit 2 feuilles, QS d'eau de vie de poires (facultatif), QS de colorant rouge hydrosoluble, QS de colorant violet rouge hydrosoluble.

Réhydrater la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Dans une casserole chauffer la purée de poires. Mélanger le sucre et la pectine et les ajouter quand la purée est aux environs de 40°, porter à ébullition et hors du feu ajouter la gélatine essorée, puis, si nécessaire, l'eau de vie de poires. Prélever 1cc du mélange, le colorer en rouge. Colorer le reste de la gelée en violet. Couler les 2 masses séparément sur une plaque et congeler.

La dorure : 50g d'œuf entier, 20g de jaune d'œuf, 15g de crème liquide. Mélanger tous les ingrédients. Décercler la tarte, la dorer entièrement au pinceau et terminer la cuisson 10min à 160°. Laisser refroidir.

La finition : le sirop réduit, 75g de pâte d'amande, colorant vert et colorant marron. Détailler la carte de France dans la gelée violette et déposer un point du mélange rouge à l'emplacement du département de l'Allier puis poser le tout au centre de la tarte. Lustrer les poires au pinceau avec le sirop réduit. Réaliser des feuilles vertes et des tiges marron en pâte d'amande puis les poser sur les poires pochées.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr