



TARTE POMMES POIRES CRUMBLE



Pour un cercle à tarte de 18/20cm

La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de fleur de sel, 1 bel œuf, 250g de farine, le zeste d'un citron. Crémer à la feuille -le fouet plat- au robot le beurre pommade et le sucre glace et les zestes, ajouter l'œuf, la poudre d'amandes, le sel et la farine. Ne pas trop travailler la pâte. Quand le mélange est homogène, l'aplatir finement au rouleau entre 2 feuilles guitare ou film ou papier cuisson. Prédécouper les cercles pour les tartes et les bandes pour les côtés et réserver au frais.
La compote pommes poires : 3 pommes boskoop, 3 poires conférence pour le cercle de 20cm sinon 2 pour celui de 18cm.

Eplucher et épépiner les fruits, les couper en petits dés, les mettre dans une casserole avec un peu d'eau et cuire doucement à couvert pour obtenir une compote. Laisser refroidir puis égoutter au moins 20min.

Les fruits de la tarte : 1 pomme, 1 poire. Couper les fruits crus pelés et épépinés en dés.

Le crumble : 80g de farine, 60g de poudre d'amandes, 60g de beurre à température ambiante, 50g de pépites de chocolat, 3g de fleur de sel, 60g de cassonade blonde. Sabler tous les ingrédients ensemble.

La finition : étaler 300g de pâte sucrée à 3mm et foncer le cercle. Garnir avec la compote et parsemer avec les fruits crus -j'ai mis seulement des lamelles de pommes comme pour une tarte classique, c'est mon choix vous pouvez aussi ne mettre que des poires en fonction de vos placards ou de votre inspiration- Parsemer avec le crumble et cuire à 165/170° pendant 50min à vérifier.

