



LE POIRAT DU BERRY



La pâte sablée : 330g de farine T55, 200g de beurre, 95g d'eau froide, 5g de sel, 30g de sucre, 1 jaune d'œuf, 10g de crème fleurette 35%MG.

Dans la cuve du batteur, sabler à la feuille -le fouet plat- la farine, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter l'eau froide et mélanger jusqu'à obtenir une boule homogène. Diviser la pâte en trois, l'étaler entre des feuilles de papier cuisson ou des feuilles guitare et réserver au frais. Mélanger le jaune d'œuf et la crème liquide entière pour la dorure.

La frangipane amande : 100g de lait entier, 1 jaune d'œuf, 25g de sucre en poudre, 10g de fécule, 1 œuf entier, 50g de sucre en poudre, 50g de poudre d'amande, 50g de beurre, 2g de levure chimique, colorant rouge, colorant bordeaux hydrosolubles.

Chauffer le lait entier et la moitié du sucre dans une casserole. Dans un cul de poule, mélanger le jaune d'œuf, le reste du sucre et la fécule de maïs. Verser un tiers du lait chaud dans le mélange précédent et mélanger. Remettre le tout à cuire dans la casserole à feu moyen en fouettant jusqu'à épaississement. Débarrasser et filmer au contact. Réserver au frais. Fouetter le beurre et les 50g de sucre. Ajouter l'œuf en fouettant puis ajouter la poudre d'amande et la levure chimique, mélanger. Mélanger ensemble 100g de crème pâtissière et 100g de crème d'amande pour obtenir la frangipane amande. Colorer à l'aide des colorants pour obtenir la couleur "lie de vin".

Poires à l'hibiscus et au poivre : 4 poires Conférence, 1 litre d'eau, 250g de sucre en poudre, QS hibiscus et poivre.

Eplucher et vider les poires à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Les couper en lamelles. Dans une casserole porter à ébullition l'eau le sucre et l'hibiscus. Pocher les lamelles de 2 poires dans le sirop. Cuire 15min sur feu doux. Débarrasser et réserver.

Le sirop au poivre : 100g d'eau, 50g de sucre, QS de poivre.

Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu, ajouter le poivre et laisser infuser quelques minutes.

Le décor amande : 150g de poudre d'amande, 125g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, colorant rouge, bordeaux et vert hydrosolubles

Dans un bol, mélanger la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter le blanc d'œuf et mélanger jusqu'à obtenir un boule. Colorer un tiers en couleur "lie de vin" avec le colorant rouge et bordeaux et un autre tiers en vert.

Le montage : foncer le cercle à tarte avec 1/3 de la pâte étalée et réservée. Pocher la frangipane amande dans le fond de pâte sablée. Enfourner 15min à 180°. Avec la seconde partie de pâte sablée former la rosace au couteau. Réserver au frais. Sur la frangipane précuite poser les lamelles de poires en rosace sur deux rangées en faisant 2 quarts nature et 2 quarts rose. Déposer la pâte sablée ajourée dessus et passer le rouleau sur les bords pour retirer l'excédent. Dans la 3 partie de pâte sablée couper 3 bandes de 3mm et tresser. Poser le tressage sur tout le contour de la tarte. Enfourner 15min à 180°. Sortir la tarte du four, retirer le cercle et la dorer avec la dorure. Enfourner à nouveau 15min à 165°. Badigeonner la tourte cuite avec le sirop au poivre. Former 7 marguerites avec 8 pétales, un pistil rouge et deux feuilles vertes. Poser régulièrement les marguerites et les feuilles sur la tresse.

@La cuisine de Mercotte 2025

<https://www.mercotte.fr/>