

# Tarte pommes poires



**Pour 6 personnes (moule de 27cm de diamètre)**

**Préparation : 40 minutes**

**Repos : 1h pour la pâte**

**Cuisson : 35 minutes pour la tarte + 25 minutes pour la compote**

**Pâte brisée ou feuilletée :**

- 200 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 3 g de sel (1/2 c à café)
- 15 g de sucre (1 c à soupe)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl d'eau fraîche (prévoir un peu plus)

**Compote de pommes :**

- 4 pommes (Jonagored pour moi)
- 20 g de cassonade
- 1/2 gousse de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c à soupe d'eau

**Garniture :**

- 3 poires (Comice)
- 1 c à soupe de cassonade

**Moule :**

- 20 g de beurre

Pour la sauce caramel au carambar voir recette sur le blog,

Préparez la pâte brisée : Versez la farine dans un saladier. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez en émiettant avec les doigts ou entre les paumes de la main. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel. Versez 5 cl d'eau et amalgamez la pâte rapidement. *Si le mélange est trop sec, rajoutez un peu d'eau progressivement jusqu'à obtenir une pâte qui homogène qui se décolle des parois du saladier.*

Évitez de trop malaxer la pâte, écrasez-la juste avec la paume de la main et façonnez en boule. Emballez-la dans un film alimentaire et placez au frais minimum 1 heure.

Préparez la compote : Lavez, épluchez et évidez les pommes. Coupez-les en petits morceaux (plus les morceaux seront petits, plus le temps de cuisson en sera réduit). *Pour l'occasion, j'ai utilisé mon coupe fruits et légumes "alligator" (acheté 15 € en grande surface) un petit gadget bien pratique quand vous avez beaucoup de fruits à couper, les morceaux sont ainsi tous de même taille pour une cuisson homogène.* Placez les morceaux dans une casserole. Ajoutez la cassonade, la 1/2 gousse de vanille grattée et un peu d'eau. Laissez cuire 25 minutes à couvert à feu moyen en mélangeant de temps en temps. Mixez les pommes ou écrasez-les au presse-purée comme moi, c'est efficace ! Réservez.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez la tarte : étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (pensez à la sortir 30 minutes avant du frigo pour qu'elle ramollisse un peu).

Froncez le moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond de pâte avec une fourchette.

Étalez une couche de compote. *En fonction de la quantité de compote obtenue, il vous en restera certainement mais je pense qu'elle ne sera pas perdue.*

Lavez, épluchez et évidez les poires. Coupez en deux et taillez des lamelles sans coupez jusqu'au bout. Les lamelles seront ainsi reliées entre-elles. *(Cliquez sur les photos pour voir de plus près)*  
Appuyez légèrement avec la main pour décaler les lamelles de poire. Déplacez-les avec une spatule et disposez-les sur la compote. *J'ai utilisé 5 demi-poires.*

Saupoudrez de cassonade.

Glissez au four pour 35 à 40 minutes.

Laissez refroidir totalement avant de la démouler pour moins de risque de la casser.

Servez tiède ou froid selon vos goûts.

Pour un dessert très gourmand, servez avec une petite sauce au caramel au carambar, c'est délicieux !