



TARTELETTES POIRES/SPECULOOS

Ingrédients : pour 6 tartelettes (ou 1 tarte)
1 rouleau de pâte sablée (ou pâte sablée maison)
4 à 5 poires mûres, (ou 1 boîte de poires au sirop)
4 grosses cuillères à soupe de pâte de spéculoos
une douzaine de spéculoos, 60 grs de beurre

Si vous utilisez des poires fraîches, peler les poires, les couper en 2 et enlever le coeur. Préparer un sirop en faisant bouillir 30 cl d'eau et 150 grs de sucre. Plonger les poires dans le sirop et cuire à feu doux une vingtaine de minutes. Egoutter.

Etaler la pâte sablée et la diviser pour en garnir 6 moules à tartelettes (ou garnir votre moule à tarte de pâte sablée). Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et d'un poids (graines ou autres) pour faire cuire la pâte à blanc dans le four préchauffé à 200° pendant 20 minutes. Laisser refroidir un peu la pâte puis la tartiner avec la pâte de spéculoos, disposer dessus les demi poires entières si vous faites une tarte ou en lamelles si vous faites des tartelettes.

Emietter les spéculoos sur le beurre mou et travailler à la fourchette pour obtenir une sorte de crumble. Répartir sur la tarte ou les tartelettes, repasser au four une dizaine de minutes en surveillant pour que les bords ne se colorent pas trop.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com