

TARTE A LA POIRE CRUE

TARTE A LA POIRE CRUE, à base d'un biscuit tendre au miel cuit séparément, d'une purée de cajou (ou d'amande) et de poires bien mûres. Délicieux dessert pauvre en matières grasses et sucré au miel, d'une douceur subtile.

BISCUIT (de soutient)

3 oeufs

80 gr miel

100 gr farine

1/2 càc levure chimique

CRÈME BLANCHE (de garniture)

300 ml lait d'amande

30 gr miel

30 gr farine de riz

1 càs purée de noix de cajou

GARNITURE

2 poires

1 citron (jus)

1/2 càc agar agar

1 càs miel



🕒 20 minutes

🔥 15 minutes

🍴 6-8 parts

BISCUIT (de soutient)



1. Préparer du papier sulfurisé, découper pour tapisser un plat à tarte, préchauffer le four à 180°C



2. Casser les œufs et ajouter le miel, puis mélanger énergiquement au fouet



3. Ajouter la farine, elle-même mélangée de poudre à lever, et continuer à mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait aucun grumeau et que la pâte soit onctueuse



4. Verser cette pâte dans le plat à tarte



5. Enfournier 15 minutes à 180°C



6. Sortir du four dès qu'elle a cette couleur brune, laisser refroidir quelques minutes puis retirer le papier cuisson et déposer dans une assiette à fond plat

CRÈME BLANCHE (de garniture)



7. Verser le lait d'amande dans une casserole et y diluer à froid la farine au fouet



8. Ajouter le miel et cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer, éteindre lorsque de grosses bulles d'air se dégagent à la surface et que le liquide est épais



9. Ajouter la purée de noix de cajou, qui va renforcer le goût d'amande à la crème et lui donner son onctuosité. Mélanger au fouet hors du feu, évitez aux graisses sensibles de la purée de



10. La crème obtenue doit être suffisamment épaisse et ne pas couler pour napper le biscuit à tarte



11. Étaler la crème d'amande sur le biscuit

GARNITURE



12. Préparer en premier le glaçage, ce qui évitera aux poires fraîches d'attendre trop longtemps et risquer de s'oxyder à l'air. Presser un citron et verser le jus dans une casserole



13. Ajouter un peu d'eau (1/4 à 1/2 verre selon la taille)



14. Ajouter l'agar agar en petite quantité



15. En saupoudrant à froid, agiter la casserole pour dissoudre la poudre d'agar



16. Ajouter un peu de miel (pour adoucir le glaçage). Mettre à bouillir 1-2 minutes, sortir du feu, laisser refroidir



17. Laver les poires, les éplucher, couper en 4 en longueur, enlever le trognon, et découper des tranches de 2-3 mm d'épaisseur



18. Disposer les tranches de poire crue, sur la crème à l'amande



19. Une fois la garniture déposée, verser le glaçage encore chaud, doucement sur toute la surface, pour ne pas laisser d'espace à l'air. Placer immédiatement au réfrigérateur pour que le glaçage se raffermisse rapidement



20. Servir frais et consommer à la cuillère.