

Mini-tarte Tatin aux poires



Cette fois, nous vous présentons des mini-tartes Tatin - une réinterprétation d'un vrai classique de la cuisine française. Excellentes!

La tarte Tatin classique est composée de quartiers de pommes caramélisées recouverts d'une abaisse de pâte, que l'on retourne après cuisson. Les sœurs Tatin, deux dames âgées, l'auraient découverte après un petit malheur. La tarte aurait glissé des mains d'une des sœurs et serait tombée par terre. Au lieu de tout recommencer, la sœur aurait mis d'abord les fruits sur la plaque, puis les aurait recouvert avec la pâte - et la tarte Tatin était née! Bien que l'histoire ne soit pas très appétissante, ces tartelettes aux poires le sont d'autant plus! Conseil: servez-les avec un peu de la glace à la vanille et vous serez presque au septième ciel...

- 2 poires, pelées, épépinées et coupées en deux
- 100 g de sucre cristallisé
- 20 g de beurre
- 1/2 citron vert
- 1/2 bâton de vanille, en extraire les graines
- 1 pâte feuilletée d'environ 5 à 6 mm d'épaisseur, découpée en ronds d'environ 10 cm de diamètre

1. Mélangez le jus du citron vert avec les graines de vanille, puis nappez les poires.
2. Caramélisez le sucre avec le beurre dans une casserole.
3. Versez le caramel dans quatre ramequins en porcelaine ou en céramique, posez une demi-poire à l'envers dans chaque forme, puis cuisez-les pendant 10 minutes sur 180 °C dans le four à air pulsé préchauffé.
4. Après 10 minutes, retirez les ramequins du four, puis abaissez délicatement la pâte dans les formes, de façon à ce que le bord de la pâte se trouve entre la poire et le bord. Remettez-les dans le four pendant 12 à 15 minutes à la même température.
5. Retirez les tartelettes du four et renversez-les sur une assiette.

Temps de préparation: environ 40 minutes