



Tarte aux poires pochées



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

6 poires, fermes
1 l de vin rouge
1 bâton de cannelle
1 feuille de laurier
2 brins de thym frais
3 anis étoilés
5 baies de poivre noir
120 grammes de sucre
1 orange (le zeste)
1 pâte sablée (prête à l'emploi)
150 grammes de fromage à la crème (type Philadelphia)
75 grammes de sucre impalpable
1 orange (le zeste râpé)
2 poignées d'un mélange de fruits à coque (concassées)

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les poires et disposez-les dans une casserole de manière à ce qu'elles couvrent le fond. Arrosez-les de vin rouge. Ajoutez le bâton de cannelle, la feuille de laurier, le thym, l'anis étoilé, les grains de poivre noir, le sucre et le zeste d'orange. Portez à ébullition et laissez mijoter doucement jusqu'à ce que les poires soient al dente.
- 2.** Laissez-les refroidir dans le vin. Retirez-les ensuite du vin.
- 3.** Portez à nouveau le vin à ébullition et laissez réduire à découvert pour obtenir un sirop. Filtrez-le et laissez-le refroidir dans un petit pichet.
- 4.** Foncez un moule à tarte (rond ou rectangulaire) avec la pâte sablée et recouvrez-la de papier cuisson et de billes de cuisson (ou de haricots/riz secs) et faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.



- 5.** Retirez le papier cuisson et les billes de cuisson, puis remettez au four pour 20 minutes. Laissez refroidir complètement.
- 6.** Mélangez le fromage frais avec le sucre glace et le zeste d'orange râpé. Nappez le fond de tarte de cette préparation. Disposez les poires coupées en deux (ou en quartiers) dessus. Arrosez d'un peu de sirop au vin et saupoudrez de noix concassées.