

# TARTE TATIN AU LIERRE TERRESTRE

## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
de farine d'amande	150 gr (purée d'amandes)
de sucre fin	150 gr (purée d'amandes)
Oeuf	1 (purée d'amandes)
citron	zeste d' 1/2 (purée d'amandes)
de lierre terrestre	1 poignée (purée d'amandes)
belles poires	8
citron	zeste + jus d' 1/2
de lierre terrestre	10-20 gr
de sucre cristallisé	3 càs
de beurre (salé) en dés	4 càs
de pâte d'amandes	150 gr (faite la veille)
de pâte feuilletée	1 feuille
de crème de soja	20 cl
de lierre terrestre	1 poignée

## Préparation

1. POUR LA PURÉE D'AMANDES: Mettez tous les ingrédients dans un robot et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pétrissez et mettez dans un film. Placez une nuit au réfrigérateur.

2. POUR LA TARTE: Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les poires, coupez-les en deux et enlevez le trognon. Mixez 2/3 du lierre terrestre avec le sucre. Dans un moule à tarte tatin, mettez le beurre à fondre et ajoutez-y le mélange sucre-lierre terrestre. Mélangez délicatement avec une spatule jusqu'à obtention d'un mélange équilibré. Faites un caramel brun (attention à ne pas le laisser trop noircir, cela donnerait un goût amer à votre tarte). Disposez les demi-pommes sur le caramel tiède (maintenez les

les serrant). Pensez qu'elles vont réduire à la cuisson ! S'il reste des pommes, taillez-les en morceaux plus petits et disposez-les sur le dessus. Retirez du feu. Mettez la pâte d'amandes au-dessus. Déposez la pâte feuilletée sur les pommes chaudes (Rentrez les bords de pâte qui dépassent à l'intérieur du moule. N'hésitez pas à bien les enfoncer avec les doigts). Pressez avec les paumes des mains pour bien faire adhérer la pâte aux pommes (sans la percer) et arrangez-les bien dans le fond du moule. Avec la pointe d'un couteau d'office, faites une petite cheminée pour que la vapeur d'eau puisse s'évacuer pendant la cuisson. Faites cuire à four chaud (180-200°C), pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à cuisson complète de la pâte (Ce temps de cuisson peut varier d'un four à l'autre). La pâte est cuite et le caramel commence à remonter sur les cotés. Au terme de la cuisson, retirez le moule du four. Attrapez en même temps les deux plats avec deux torchons secs et retournez l'ensemble en un mouvement rapide mais contrôlé. Attention au risque d'éclaboussures !

---

3. POUR LA CRÈME FRAÎCHE AU LIERRE TERRESTRE: Placez la crème de soja au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Passé ce délai, versez la crème dans un saladier puis fouettez-la vigoureusement avec un batteur électrique. Augmentez progressivement la vitesse de l'appareil. Incorporez le sucre glace tout en continuant de battre. Mélangez jusqu'à ce que la texture de votre chantilly végétal soit bien ferme. Ajoutez du lierre terrestre ciselé.
- 
-