

# LOUISA



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 tartes de 240 mm de diamètre

## COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Poires caramélisées et épicées
- Crème d'amande meringuée



**MARC HEMERY**  
**ANTOINE DOUCHAIN**

Recette proposée par Marc Hemery  
et Antoine Douchain  
Conseillers techniques DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

## INGRÉDIENTS

### PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP



### POIRES CARAMÉLISÉES ET ÉPICÉES

- 150 g de sucre
- 50 g d'eau
- 500 g de sirop de poires
- 1 kg de poires DISGROUP
- 3 étoiles de badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille DISGROUP



### CRÈME D'AMANDE MERINGUÉE

- 150 g de poudre d'amande brut DISGROUP
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 150 g d'œufs
- 30 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 150 g de crème liquide 35% DISGROUP
- 150 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 75 g de sucre



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de fonder les tartes.

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à caramélisation brune. Décuire avec le sirop de poires et ajouter les épices. Faites bouillir avant de plonger les poires découpées en dés. Réserver 12 heures avant utilisation.

Travailler la poudre d'amande préalablement torréfiée et froide avec le beurre en pommade et le sucre. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide. Monter les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre. Incorporer délicatement cette meringue à la crème d'amande encore pommade. Dresser aussitôt.

## MONTAGE DES TARTES

Précuire les fonds de tartes en pâte sablée pendant 10 minutes à 140°C. Décercler pour mettre un cercle plus haut (3,5 cm) chemisé d'une bande de papier cuisson. Disposer 300 g de dés de poires égouttées par tarte. Dresser la crème d'amande meringuée. Cuire à 160°C pendant 30 minutes. Otez la bande de papier cuisson lorsque la tarte est tiède et attendre qu'elle refroidisse pour saupoudrer le centre de Bianca neve. Napper de glaçage miroir sur 2 cm tout autour afin d'y coller les amandes bâtonnets caramélisés. Finir avec une demie poire nappée et les épices.