

## Tarte noisettine aux poires au vin et épices



J'aime les poires au vin, sentir cette odeur épicée dans la cuisine est un vrai plaisir. Par ce temps maussade, j'ai voulu apporter un peu de chaleur dans l'appartement. Les poires au vin se cuisinent à merveille en tarte mais aussi en sorbet que je testerai plus tard.

Cette tarte est idéale en cette saison c'est la récolte des poires. La crème noisettine apporte le côté automnal avec son goût de noisette. J'ai pris pour base la crème d'amandes mais j'ai remplacé l'amande par de la noisette.

**Pour 6 personnes :**

**Pour les poires au vin :**

- 5 poires William ou passe-crassane
- 40 cl de vin rouge (de préférence un côtes-du-rhône)
- 80 g de sucre roux
- 1 bâton de cannelle
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 gousse de vanille
- 4 graines de cardamome fendues en deux
- Les zestes d'une orange et d'un citron non traités
- 1 pâte feuilletée
- Beurre pour le moule

**Pour la crème noisettine :**

- 60 g de beurre bien mou
- 80 g de sucre glace
- 80 g de poudre de noisettes
- 5 g de fécule de maïs ou de Maïzena
- 1 oeuf
- 10 cl de crème fraîche liquide

Mettre dans une casserole le vin, le sucre, les épices, la gousse de vanille fendue en deux et grattée, la feuille de laurier et les zestes. Porter à ébullition, puis réduire le feu.

Peler les poires et les poser aussitôt dans le vin pour éviter qu'elles noircissent. Les mettre dans une casserole pouvant tout juste les contenir afin qu'elles baignent entièrement dans le vin. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé en la repliant autour des bords de la casserole. Laisser mijoter 30 minutes, retirer du feu et laisser infuser jusqu'à ce que le vin ait refroidi. On peut les préparer la veille au soir et laisser macérer les poires toute la nuit au réfrigérateur.

Préparer la crème de noisettes : Mettre le beurre mou en morceaux dans une jatte. Le mettre en pommade : c'est-à-dire l'assouplir à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une consistance de pommade. Dans une autre jatte mélanger le sucre glace, la poudre de noisettes et la Maïzena. Les tamiser pour éviter les morceaux et les incorporer au beurre en pommade. Ajouter l'oeuf puis la crème. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Préchauffer le four à 200 ° (th. 6-7).

Egoutter les poires sur du papier absorbant. Les fendre en deux et retirer les pépins et les couper en lamelles.

Dérouler la pâte feuilletée dans un moule à tarte préalablement beurré. Piquer le fond de la tarte avec les dents d'une fourchette. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et poser dessus des haricots secs par exemple, pour faire du poids. Enfourner pour 10 minutes environ. Enlever la feuille et les haricots en faisant attention à vos doigts.

Recouvrir la pâte d'une couche de crème de noisettes. Répartir les lamelles de poire en rosace. Glisser au four et laisser cuire 25 minutes environ.

Filtrer le vin dans une casserole, le porter à ébullition et le faire réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop épais. A la sortie du four, badigeonner les poires de cette confiture de vin.

Déguster la tarte tiède ou froide.

