



## **Tarte aux clémentines et coupes de poires au spéculoos**

Tarte aux clémentines (pour 4 personnes)

- 1 pâte à tarte sablée
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- 3 oeufs entiers
- 4 clémentines (jus)
- 2 clémentines (garniture)

Préparation

- 1/ Préchauffez le four à 200 °C.
- 2/ Pressez 4 clémentines pour en extraire le jus et réservez dans un saladier.
- 3/ Faites fondre le beurre et réservez.
- 4/ Dans ce même saladier, mélangez le beurre fondu, le jus des clémentines, le sucre et les 3 oeufs entiers. Mélangez bien jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 5/ Dans une platine à tarte légèrement beurrée, disposez votre abaisse de pâte. Versez par-dessus la crème de clémentines et enfournez la tarte pendant 30 minutes.
- 6/ 10 minutes avant la fin de cuisson, disposez les quartiers de mandarine épluchés sur la tarte et terminez la cuisson.
- 7/ Sortez la tarte du four, démoulez-là et coupez-la en quartiers.

Coupe de poires au spéculoos (pour 4 personnes)

- 4 poires à cuire
- 50 g de beurre
- 1 jus de citron
- 4 boules de glaces au yaourt
- 12 spéculoos
- Cannelle en poudre
- Sucre fin



### Préparation

- 1/ Épluchez et détaillez les poires en dés.
- 2/ Faites-les fondre dans le beurre en les faisant légèrement colorer. Ajoutez le jus de citron et saupoudrez de poudre de cannelle et de sucre fin.
- 3/ Pendant ce temps, écrasez les spéculoos en miette.
- 4/ Quand les poires sont cuites, répartissez-les dans des coupes et laissez tiédir.
- 5/ Au moment de servir, saupoudrez de spéculoos émietté et ajoutez par-dessus une boule de glace.

Regardez la préparation en vidéo :

[http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_tarte-aux-clementines-et-coupes-de-piores-au-speculoos?id=8149822&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tarte-aux-clementines-et-coupes-de-piores-au-speculoos?id=8149822&emissionId=5931)