



Tarte aux noix et sirop d'érable et poires en croute sucrée

Tarte aux noix et sirop d'érable (pour 6 personnes)

- 1 pâte brisée ou feuilletée (selon le goût)
- 2 oeufs + 1 jaune
- 100 g de sucre roux
- 15 cl de sirop d'érable
- 30 g de beurre + en prévoir pour le moule
- 1 bâton de vanille Bourbon
- 130 g de cerneaux de noix

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2/ Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Piquez le dessus à la fourchette.

3/ Dans une terrine, battez les oeufs et le jaune. Ajoutez le sucre et le beurre fondu puis le sirop d'érable et grattez le bâton de vanille.

4/ Concassez grossièrement les noix et disposez-les sur le fond de pâte.

5/ Couvrez avec le mélange au sirop d'érable et mettez à cuire à 180°C pendant 30'.

6/ Quand la tarte est cuite, sortez-la du four et servez-la froide avec une quenelle de glace vanille

Poires en croute sucrée (pour 6 personnes)

- 2 pâtes sablées
- 8 poires
- 80 g de mascarpone
- 50 g d'amandes en poudre
- 40 g de sucre roux + 1 peu
- 1 oeuf
- 1 c. à café de lait



- 1/ Préchauffez le four à 200°.
- 2/ Mélangez le mascarpone, les amandes et le sucre.
- 3/ Pelez les poires en gardant la queue, ôtez le cœur par-dessous en glissant la lame d'un petit couteau et en gardant la forme de la poire.
- 4/ Remplissez la cavité avec un peu du mélange précédent.
- 5/ Coupez les pâtes sablées en 4 pour obtenir 8 triangles. Repliez un peu la pointe de chaque triangle, puis enroulez les poires dedans en rabattant la pâte dessous.
- 6/ Battez l'œuf en ajoutant 1 c. à café de lait ou d'eau, badigeonnez-en les poires et saupoudrez-les de sucre.
- 7/ Posez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé et enfournez 20 mn. Baissez le thermostat sur 5-6/160° et laissez cuire encore 20 mn.
- 8/Sortez les poires du four et dégustez tiède.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_tarte-aux-noix-et-sirop-d-erable-et-piores-en-croute-sucree?id=9125417&emissionId=5931