

Bonnes poires !

La poire se soupèse, comme le melon ! La meilleure est lourde, parfumée, sans rides. Réservez-lui le haut du panier pour ne pas la heurter pendant le transport. Dans ces recettes, elle fait merveille.

STUDIO PHOTO LOOP - M. GUILLEMERD / NESTLÉ DESSERT



ISTOCK



Fondant au chocolat au lait, noisettes et poires fondantes

PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 18 MIN
POUR 6 PERSONNES

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

Pelez, épépinez et coupez la poire en lamelles. Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-onde pendant 2 min à 500 W. Dans un saladier, mélangez le chocolat fondu, les œufs, la farine, la poudre de noisettes et le sucre.

Versez cette préparation dans un moule à manqué antiadhésif, recouvrez de lamelles de poire et faites cuire 18 min au four traditionnel.

- 1 tablette de chocolat au lait (type Nestlé Dessert), 170 g
- 100 g de beurre
- 1 poire ■ 4 œufs
- 50 g de poudre de noisettes ■ 30 g de farine ■ 100 g de sucre.

Tatin aux poires vanillées

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 35 MIN
POUR 4 PERSONNES

Pelez, épépinez les poires et coupez-les en gros quartiers. Beurrez un petit moule à tarte (22 cm maxi) et saupoudrez-le de sucre vanillé. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Faites fondre le beurre restant dans une poêle et faites-y revenir les morceaux de poire. Ajoutez le sucre en poudre et laissez cuire encore 3 min à feu très doux.

Posez les fruits dans le moule, côté bombé au fond (en vous inspirant de notre photo pour la disposition). Recouvrez avec la pâte feuilletée déroulée. **Glissez l'excédent de pâte** tout autour, entre le moule et les fruits.

Enfournez 25 min et réservez 5 min hors du four, avant de servir la tarte démoulée sur un plat, et décorée de la gousse de vanille.

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 poires bien mûres
- 2 sachets de sucre vanillé
- 45 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre
- 1 gousse de vanille.

Attention : l'abus d'alcool nuit gravement à la santé.