TATIN DE POIRE RÔTIE EN CROÛTE DE GÂTEAU BASQUE



INGREDIENTS pour 6 Pers

• 6 poires type comice
• 1 bâton de réglisse
• 10 gr de zan ou réglisse bonbon
• 15 gr de beurre
• 50 gr de crème épaisse

Pour la pâte à gâteau Basque

• 125 gr de beurre
• 1 jaune+ 1œuf
• 35 gr de poudre d'amande
• 100 gr de sucre Natsuc
• 6/7 gr de levure chimique
• 250 gr de farine
• 3 gr de sel fin

Pâte à gâteau Basque (à faire la veille)

• Mélanger au batteur le sucre avec le beurre en pommade+ poudre d'amande.
• Ajouter œuf + jaune blanchir
• Ajouter la farine en pluie et la levure, saler.
• Faire une boule et réserver au frais.

Préparation des poires

• Chauffer ½ l d'eau avec le bâton de régisse coupé en petits morceaux ainsi que le zan.
• Laisser infuser l'ensemble 10' a couvert.
• Eplucher les poires et les tailler en 8 quartiers chacune
• Retirer l'intérieur dur à chaque quartier.
• Chauffer une poêle et mettre vos quartiers à colorer de chaque côté.
• Retirer les et déglacer la poêle avec votre infusion.
• Mettre le jus a re-cuire avec les peaux, passées également à la poêlé.
• Déposer des disques de papier cuisson dans vos moules à Tatin.
• Ranger les quartiers caramélisés sur le papier.

Préparations des tatins

• Etaler votre pâte à gâteau Basque et faire 6 disques du même diamètre que vos Tatins de poire rôtie en croûte de gâteau Basque Patrice Demangel
• Déposer la pâte sur les poires et enfourner 15' à 180°

Finition du jus à la réglisse

• Filtrer le jus à la réglisse et faire réduire de moitié.
• Ajouter le jus de cuisson rendu par les tatins et rectifier la teneur en sucre.
• Donner une ébullition et ajouter la crème double.
• Emulsionner l'ensemble
• Démouler les tatins et disposer la croute au fond et le jus autour.

natsuc
SWEET by NATURE