

Tarte d'automne (potiron, marrons glacés et poires)

J'avais envie d'un dessert un peu original et surtout réalisé à partir de produits de saison: voilà comment est née cette tarte à base de potiron, marrons glacés et poires. Essayez-la, vous allez l'adopter avec bonheur car ma Tarte d'automne est vraiment très gourmande! Servie avec une petite quenelle de glace vanille...Miam!



Tarte d'automne (potiron, marrons glacés et poires)

**Ingrédients: pour une Tarte
d'automne de 35 cm sur 11 cm (6 à 8**

personnes)

Pour la pâte

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amande
- une pincée de poudre de vanille ou les grains d'une gousse de vanille
- 5 g de sel
- un œuf
- un peu de mycryo: le mycryo est constitué de beurre de cacao et son goût est totalement neutre. Saupoudré sur un fond de tarte à sa sortie du four, il permet d'isoler la pâte de la crème et cette dernière ne ramollira pas la pâte. Il sert également pour tempérer facilement le chocolat. Vous pouvez en trouver sur internet en cliquant sur la photo ci-dessous.



Poudre de beurre de cacao Callebaut Mycryo 600 g

Pour la garniture

- 250 g de potiron
- 120 g de mascarpone
- 30 g de miel
- 30 g de poudre de noisette
- 1 cuillerée à café d'épices à spéculoos: j'ai utilisé le mélange spéculoos de la marque Terre exotique que vous pouvez commander en cliquant [ici](#).
- 60 g de brisures de marrons glacés et quelques marrons glacés entiers pour décorer la tarte

Pour les poires

- 2 belles poires (choisissez-les bien fermes)
- un jus de citron jaune

- une noix de beurre
- du miel (une cuillerée à soupe)
- un peu de gelée de coings ou de pommes

Pour les noix de cajou caramélisées

- des noix de cajou
- un peu de sirop d'érable, ou de sirop de Liège ou de golden syrup
- un peu de cannelle
- une pincée de sel

Préparation:

Commencez par la pâte: je n'utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main.

- Crémiez le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.



Mélangez vivement le beurre
et le sucre au fouet

- Ajoutez la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.



Ajoutez la poudre d'amande

- Battez l'œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.



Battez les œufs rapidement

- Ajoutez alors l'œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.



Ajoutez alors les œufs battus au mélange



Puis versez la farine

- Mélangez la pâte sans trop la travailler: quand la pâte se décolle de la paroi du bol elle est prête.



La pâte est prête

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtisseries travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n'est pas le cas de nos cuisines ménagères le plus souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d'avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

- Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles. J'utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle. Surtout n'oubliez pas de réaliser un rebord de 6 cm supérieur à

vosre cadre de manière à à ce que vous puissiez bien relever cette pâte sur les rebords du cadre.. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n'attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cadre: il faut qu'elle reste encore malléable.

- Posez le cadre à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d'un silpat. Beurrez l'intérieur du cercle à tarte.
- Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte. Laissez en place le film alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre. Puis ôtez le film alimentaire.



Retournez alors la pâte et posez-la sur le cadre à tarte, film alimentaire sur le dessus. Faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cadre



ôtez le film alimentaire

- A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sablés pour le goûter).



A l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un couteau ôtez le surplus de pâte

- Piquez la pâte à l'aide d'un fourchette.



Piquez la pâte à l'aide d'un

fourchette

- Remettez le tout **au frigo pour un heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement).

Pendant ce temps on prépare la garniture, les noix de cajou et les poires.

Les noix de cajou

- Versez dans un bol les noix de cajou avec du sirop d'érable, un peu de cannelle et la pincée de sel. Mélangez bien pour bien enrober les noix.



Mélangez dans un bol les noix de cajou avec du sirop d'érable, un peu de cannelle et la pincée de sel

- Disposez les noix sur un revêtement anti adhésif et enfournez à 180° pendant environ 10 minutes. A la sortie du four laissez refroidir complètement et réservez dans une boîte hermétique.



Disposez les noix sur un revêtement anti adhésif et enfournez à 180° pendant environ 10 minutes

Pour la garniture

- Ôtez la peau du potiron et coupez-le en cubes. Cuisez-les à la vapeur environ 20 mn: ils doivent être tendres.



Coupez le potiron en gros dés

- Écrasez les cubes de potiron (**250 g**) à la fourchette. Vous pouvez tout à fait congeler le reste de potiron ou l'utiliser pour une purée salée.



Écrasez les cubes de potiron
à la fourchette

- Ajoutez le mascarpone, le miel, la poudre de noisette, les épices à spéculoos et en dernier les brisures de marrons glacés.



Ajoutez le mascarpone, le miel, la poudre de noisette, les épices à spéculoos et en dernier les brisures de marrons glacés

- Remplissez le fond de tarte de la garniture au potiron. Lissez bien le dessus à l'aide d'une petite spatule. Remettez au frais le temps de préparer vos poires.



Remplissez le fond de tarte de la garniture au potiron

Les poires:

- Pressez le jus du citron.



Pressez le jus du citron

- Faites fondre une noix de beurre et mélangez-le au jus de citron. Ajoutez le miel.



Faites fondre une noix de

beurre et mélangez -le au jus de citron

- Pelez les poires et tranchez-les finement. Badigeonnez-les au fur et à mesure avec le mélange jus de citron, beurre et miel: c'est important car le jus de citron les empêchera de noircir.



Pelez les poires et tranchez-les finement



Badigeonnez les tranches de poires au fur et à mesure avec le mélange jus de citron, beurre et miel

- Faites chauffer votre four à 180°. Puis disposez les tranches de poire sur le dessus de la garniture.



Disposez les tranches de poires sur le dessus de la garniture

- Garnissez complètement le dessus de la tarte avec les poires. Enfournez environ 30 à 35 minutes suivant les fours.



Garnissez complètement le dessus de la tarte avec les poires

A la sortie du four attendez le refroidissement complet de la tarte pour la démouler et la poser sur votre plat de présentation: utilisez une grande spatule pour éviter de casser la tarte!

- Faites fondre deux ou trois cuillerées de gelée de coing avec un tout petit peu d'eau et badigeonnez les poires de ce mélange.



Faites fondre deux ou trois cuillerées de gelée de coing avec un tout petit peu d'eau et badigeonnez les poires de ce mélange

- Disposez le reste des marrons glacés et les noix de cajou sur la tarte. C'est prêt! Cette tarte se sert tiède: donc passez-le de nouveau au four quelques minutes à 60° avant de la servir: tous les arômes vont ainsi ressortir pour votre plus grand plaisir.



Disposez le reste des marrons glacés et les noix de cajou sur la tarte



Tarte d'automne (potiron, marrons glacés et poires)



Tarte d'automne (potiron, marrons glacés et poires)