

## Tarte tatin aux poires et à l'estragon, servi avec crème glacée

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 8 portions

Préparation : 2 h 45

### INGRÉDIENTS

#### Pâte brisée

565 ml (2  $\frac{1}{4}$  tasses) de farine tout usage  
1 ml ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) de sel  
190 ml ( $\frac{3}{4}$  tasse) de beurre non salé, froid et coupé en dés  
65 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de pacanes, hachées finement  
5 ml (1 c. à thé) d'estragon frais, haché finement  
90 ml (6 c. à table) d'eau glacée

#### Garniture aux poires

30 ml (2 c. à table) d'eau  
125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) de sucre  
30 ml (2 c. à table) de beurre non salé  
65 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de pacanes, hachées  
1 ml ( $\frac{1}{4}$  c. à thé) d'estragon frais, haché finement  
6 poires coupées en deux, pelées et épépinées

### PRÉPARATION

#### Pâte brisée

Au robot, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre froid, les pacanes, et l'estragon. Mélanger par pulsations jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau graduellement et mélanger par pulsations jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du robot et façonner deux disques sur une surface enfarinée. Envelopper les disques dans une pellicule de plastique. Laisser reposer environ une heure au réfrigérateur.

#### Garniture

Dans une poêle en fonte de 30 cm (10 à 12 po) de diamètre, porter à ébullition le sucre, l'eau et le beurre en mélangeant continuellement avec une cuillère de bois. Laisser mijoter à feu vif jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée. Ajouter les pacanes, l'estragon et les poires. Faire revenir 5 minutes et placer les poires côté cœur vers le haut. Recouvrir le tout de pâte et bien border le pourtour à l'intérieur de la poêle.

Cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser tiédir 10 minutes. Renverser sur une assiette de service. Accompagner de crème glacée.



Une initiative de



POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR

L'Union des producteurs agricoles

Présentée par



Desjardins

Sur les 7 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 5 qui sont produits, cultivés, préparés ou transformés au Québec.



Merci à nos partenaires :

La Table des Chefs

