

LA TARTE AMATXI DU PAYS BASQUE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-amatxi/>

Une tarte aux poires et crème brûlée qui nous vient du Pays Basque, pour un résultat onctueux et savoureux

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 21 cm de diamètre (6 personnes)

*Pâte

1 Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*La crème brûlée

280 grammes de Lait 26,88 Centilitres/268,8 Millilitres

2 Gousses de Vanille

60 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

80 grammes de Sucre

18 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

110 grammes de Crème Liquide Entière 10 Centilitres/100 Millilitres

*Les poires

550 grammes de Poires

80 grammes de Sucre

Pour un moule de 18 cm de diamètre (4 personnes)

*Pâte

1 Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*La crème brûlée

205,7 grammes de Lait 19,75 Centilitres/197,47 Millilitres

1,4 Gousses de Vanille

44 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,2 Oeufs

58,7 grammes de Sucre

13,2 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

80,8 grammes de Crème Liquide Entière 7,35 Centilitres/73,45 Millilitres

*Les poires

LA TARTE AMATXI DU PAYS BASQUE

404 grammes de Poires

58,7 grammes de Sucre

Pour un moule de 24 cm de diamètre (8 personnes)

***Pâte**

1 Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

***La crème brûlée**

365,7 grammes de Lait 35,11 Centilitres/351,07 Millilitres

2,6 Gousses de Vanille

78,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,9 Oeufs

104,4 grammes de Sucre

23,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

143,6 grammes de Crème Liquide Entière 13,05 Centilitres/130,55 Millilitres

***Les poires**

718,3 grammes de Poires

104,4 grammes de Sucre

Instructions

Laurent Frappier

Avenue Getaria

Guéthary

Tél : 05 59 23 67 22

Le fond de tarte

1. Préparer la Pâte Sucrée

2. La recette est ICI

3. Je conseille de bouler, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser au frais pour au moins 2 heures

4. J'ai pris un cercle à pâtisserie, mais vous pouvez également prendre un moule. L'important est qu'il soit assez profond (3,5 cm)

5. Abaisser la Pâte Sucrée sur 0,2 cm ou 2 mm, et fonder dans le cercle ou le moule, qu'il faut chemiser avec du beurre

6. Placer un film alimentaire étirable à l'intérieur du fond de tarte

7. Laisser au frais ensuite au frais au moins 4 heures, sinon au congélateur 30 minutes

8. On va pré-cuire la pâte, afin qu'elle ne détrempe pas avec la crème brûlée

9. Remplir la tarte avec le film alimentaire étirable de farine, refermer le film alimentaire étirable

10. Cuire à 120 C (Thermostat 4) pendant 15 minutes

11. Enlever le film alimentaire étirable et la farine

12. Prolonger la cuisson pendant 5 minutes

13. Réserver la pâte pré-cuite à température ambiante

LA TARTE AMATXI DU PAYS BASQUE

Les poires caramélisées

14. Pour les Poires (550 g), prendre des fruits murs, ils doivent être tendres au toucher
15. Eplucher, retirer le cœur et retirer la nervure centrale. Au final, on devrait récupérer 420 g environ
16. Découper la chair en cubes
17. Dans une poêle, verser les Poires et faire revenir à feu très vif quelques instants
18. Elles vont commencer à dégorger : Verser alors le Sucre (80 g), et remuer
19. Ne pas commencer par réaliser de caramel, car en versant les poires gorgées de liquide dans un caramel, vous risquez de faire masser le caramel. Verser d'abord les poires, et verser ensuite le sucre
20. Faire revenir à feu très vif. Cela va caraméliser et donner du goût aux poires, et cela va également les déshydrater et éviter qu'elles ne détrempent pendant la cuisson au four
21. Filtrer dans un chinois, un tamis ou à l'aide d'une passoire (on cherche à se débarrasser du jus)
22. Débarasser sur une plaque et laisser refroidir à température ambiante

La crème brûlée

23. Dans un grand bol, verser les Jaunes d'Oeuf (60 g pris de 3 Oeufs) et le Sucre (80 g) mélanger à l'aide d'un fouet à main
24. Verser la Fécule de Maïs (Maïzena) (18 g) et mélanger
25. Chauffer en casserole le Lait (280 g ou 26,88 Centilitres/268,8 Millilitres) avec les graines de Gousses de Vanille (2)
26. Verser dans le bol et fouetter
27. Verser alors la Crème Liquide Entière (110 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) (froide), et mélanger
28. Dans le fond de tarte, verser les poires refroidies et étaler
29. Verser le liquide du bol

La cuisson

30. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5), et cuire entre 1 heure 30 minutes et 1 heure 45 minutes
31. Il s'agit d'une cuisson lente, afin d'obtenir une bonne texture de crème prise
32. En fin de cuisson, laisser refroidir à température ambiante
33. Puis placer au frais, filmé, pour au moins 2 heures. Laisser le cercle au risque d'abimer la tarte
34. Une fois refroidie, la tarte peut être décerclée
35. Pour la rendre plus jolie, on peut raper le fond de tarte avec une microplane
36. Saupoudrer de Sucre
37. Caraméliser avec chalumeau (parfois appelé 'torche'), comme on le ferait pour une crème brûlée