

Tartelettes poires, chocolat et...caramel au beurre salé

Pour 6 tartelettes

200g de pate sablée

*3 poires
20g de beurre
2 cuil à soupe de sucre*

*2 œufs
100g de beurre mou
100g de poudre de noisette
80g de cassonade
40g de farine*

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte ? Foncez-la dans des moules à tartelettes et faites la précuire à 200°C pendant 10 minutes.

Epluchez les poires, coupez les en deux et retirez le cœur. Dans une grande poêle faites fondre le beurre avec le sucre sur feu moyen, Ajoutez les poires, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes en retournant les poires de temps en temps. Réservez.

Préparez la crème de noisette: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre de noisette et la farine.

Réduisez la température du four à 180°C.

Montage: répartissez un peu de caramel au beurre salé sur les fond de tartelette, versez par dessus la crème de noisette et déposez une demi poire sur la crème (partie interne en contact avec la crème) enfoncez-la légèrement et enfournez à 180°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir.

Avant de servir faites tiédir les tartelettes, répartissez par dessus un filet de caramel au beurre salé et des noisettes concassées.