

tatin poires & vanille

POUR QUI ? SIX NOSTALGIQUES DE L'HIVER
QUAND ? À LA FIN D'UN REPAS PARDI
POURQUOI ? CAR LES POIRES ONT UN SUPER
POUVOIR, CELLES D'ÊTRE AUTO-SUCRANTES

UN ROULEAU DE PÂTE FEUILLETÉE DE BOULANGER
CINQ POIRES BIEN MÛRES
UNE GOUSSE DE VANILLE DES ÉPICES SHIRA
50 GRAMMES DE BEURRE DEMI-SEL DE BORNIA MBUC

demandez à votre boulanger ou pâtissier un rouleau de pâte feuilletée. promis, vous ne le regretterez pas.

si vous avez une journée à tuer, vous pouvez aussi la faire vous-même.

préchauffez votre four à 180°C.

dans un moule à tarte, déposez une feuille de papier sulfurisé et quelques noisettes de beurre.

peler les poires et les disposer en rosace sur le fond de tarte.

ouvrir la gousse de vanille et prélever les graines.

faire fondre à feu très doux 20 grammes de beurre avec les graines de vanille puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner les poires de cette précieuse mixture.

recouvrir de pâte feuilletée, bien refermer sur les bords et enfourner jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

retourner le moule sur une assiette, admirer.

servir tiède ou froid.