

Tarte Poire Cassis

(12 demi-sphères de 7cm de diamètre)



LÉONCE BLANC PURÉES DE CASSIS ET DE POIRE



Bac surgelée
1 kg



Tarte Poire Cassis

Sablé breton

| | |
|----------------|-------|
| Cassonade | 100 g |
| Jaunes d'œufs | 50 g |
| Sel | 1 g |
| Beurre | 100 g |
| Farine | 145 g |
| Poudre à lever | 5 g |

AU BATTEUR AU FOUET, blanchir la cassonade, les jaunes d'œufs et le sel. **AJOUTER** le beurre en pommade très mou. **PÉTRIR** sans corser avec la feuille en ajoutant la farine et la poudre à lever préalablement tamisées ensemble. **DRESSER** dans 12 cercles de 7 cm de diam. **FAIRE CUIRE** au four à 170°C environ 12 minutes.

Poires cuites

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Beurre | 15 g |
| ✂ Poire en cubes Léonce Blanc | 660 g |
| Cassonade | 15 g |
| ✂ Purée de poire Léonce Blanc | 70 g |
| Sucre semoule | 35 g |
| Pectine NH | 3,5 g |
| Vanille liquide | 5 g |

DANS UNE CASSEROLE, faire chauffer le beurre. **Ajouter** les poires en cubes et la cassonade. **APRÈS AVOIR BIEN CHAUFFÉ** l'ensemble, incorporer la purée de poire. **AJOUTER** le sucre semoule et la pectine NH et faire bouillir. **FINIR** par la vanille et réserver.

Crèmeux au cassis

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Gélatine en poudre 200 bloom | 5 g |
| Eau | 25 g |
| ✂ Purée de cassis Léonce Blanc | 300 g |
| Jaunes d'œufs | 60 g |
| Œufs | 80 g |
| Sucre semoule | 30 g |
| Beurre | 105 g |

FAIRE TREMPER la gélatine dans l'eau froide. **DANS UNE CASSEROLE**, faire chauffer la purée de cassis. **BLANCHIR** les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre semoule. **CUIRE** l'ensemble à 85°C. **AJOUTER** la gélatine ramollie et mixer. **À 45°C AJOUTER** le beurre et mixer l'ensemble.

Décor

| | |
|--|-------|
| Nappage neutre à chaud | 350 g |
| ✂ Cassis IQF Léonce Blanc | 250 g |
| ✂ Framboises décor Léonce Blanc | 100 g |

ASSEMBLAGE

DISPOSER harmonieusement les cubes de poire dans les moules demi-sphère de 7 cm de diam. **COULER** le crèmeux au cassis et surgeler. **METTRE** les demi-sphères sur les disques de sablés bretons encore tièdes. **NAPPER** et décorer.

