Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tarte fine poire caramélisée, fourme d'Ambert & nappage Danger

tarte poire fourme s'installe comme un équilibre surprenant entre douceur automnale et pointe ardente. Cette tarte fine réunit des poires fondantes légèrement caramélisées, la texture crémeuse et salée de la fourme d'Ambert, et un nappage réduit au miel-vinaigre relevé d'une très discrète goutte de Sauce Piquante Danger. La pâte devient croustillante, la fourme fond en nappage soyeux et la réduction apporte une brillance acide-sucrée qui épouse les fruits. Servie tiède pour réveiller les arômes, elle convient pour un dîner convivial ou en entrée originale lors d'un repas entre amis. La recette est simple, maîtrisable en moins d'une heure, et conçue pour doser la puissance avec sagesse.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**30 min**	**facile**

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée prête (250–300 g)
- 3 poires mûres mais fermes (Conférence ou Comice)
- 100 g de fourme d'Ambert, émiettée
- 2 cuillères à soupe de miel liquide (acacia ou fleurs)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Reims
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre blond
- 1 jaune d'œuf + 1 cuillère à soupe d'eau (dorure)
- Quelques cerneaux de noix concassés (optionnel)
- Sauce Piquante Danger (force 10/10) — voir dosage
- Poivre noir fraîchement moulu
- Quelques brins de ciboulette ou de thym pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Danger (force 10/10) ultra forte

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Étale la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson; pique légèrement le fond avec une fourchette en laissant 2 cm de bord.

Mélange le jaune d'œuf et l'eau puis badigeonne légèrement les bords de pâte pour obtenir une dorure régulière.

Coupe les poires en deux, enlève le cœur, puis tranche-les finement en lamelles. Réserve.

Dans une petite casserole, fais fondre le beurre à feu moyen, ajoute le sucre et laisse caraméliser légèrement 1–2 minutes sans brûler. Hors du feu, incorpore le miel puis le vinaigre de Reims.

Ajoute avec beaucoup de prudence la Sauce Piquante Danger: verse exactement 1 goutte dans la réduction miel-vinaigre et mélange soigneusement. Goûte en déposant une micro-quantité sur une cuillère (ne l'introduis pas dans la bouche directement). Ajuste uniquement si tu es certain de pouvoir supporter plus.

Dispose les lamelles de poire en rosace sur la pâte en laissant le bord apparent. Émiette la fourme d'Ambert par dessus de manière régulière, puis poivre légèrement.

Avec une cuillère, répartis la moitié de la réduction miel-vinaigre sur les poires (la moitié restante servira à napper après cuisson). Si tu utilises des noix, disperse-les maintenant.

Enfourne 18–22 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les poires commencent à caraméliser. Surveille pour éviter que la fourme ne brûle.

Sors la tarte du four et laisse tiédir 3–4 minutes. Réchauffe brièvement le reste de la réduction si nécessaire, puis nappe délicatement la tarte avec une cuillère pour obtenir une finition brillante.

Décore de ciboulette ciselée ou de thym frais et coupe en 4 parts. Serre tiède pour profiter du contraste entre la fourme fondante et la pointe du nappage.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour éviter une montée de chaleur trop vive, dilue toujours la goutte de sauce dans la réduction; goûte en petite quantité avant d'ajouter. Choisis des poires fermes pour garder des tranches nettes après cuisson. Si la fourme est très salée, réduis la quantité à 80 g.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit