

Tarte "Willy Casta"

Ingrédients :

Pâte sablée :

125g de beurre
1 œuf
100g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
150g de farine de blé
100g de farine de châtaignes

Garniture :

220g + 50g de confiture de châtaigne maison
4 poires Williams au sirop
2 cuillères à soupe de cassonade
2 œufs + 2 jaunes d'œufs
90g de beurre
30g de sucre semoule

Crème Chantilly :

150g de crème liquide entière 35% MG
50G de mascarpone

Préparation :

Pâte sablée :

Au robot, battre avec la feuille, le beurre ramolli, le sucre et la cassonade jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis ajouter l'œuf et battre encore.
Ajouter ensuite les deux farines, laisser tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
Filmer et réserver au frais 15 minutes avant de la foncer dans un moule à tarte.
Réserver ensuite à nouveau au frais et préchauffer le four à 180°C.
Après 30 minutes de repos au frais, enfourner la pâte 10 minutes pour la précuire.

Garniture :

Poires : couper les poires en cubes et les faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe de Cassonade jusqu'à ce que le jus soit évaporé, puis réserver.

Sabayon : faire fondre les 220g de confiture de châtaignes et le beurre ensemble au micro-onde.
En parallèle, préparer un sabayon au robot : mélanger au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban.
Mélanger ensuite délicatement le sabayon dans le beurre de châtaigne.

Montage :

Répartir les cubes de poires sur le fond de tarte précuit, verser dessus le sabayon châtaigne.
Mettre au four à 180°C pour 30 minutes. Après cuisson, laisser refroidir et réserver au frais.

Décor :

Quand la tarte est bien froide, étaler les 50g de confiture de châtaignes sur le dessus à la spatule.
Monter la crème et le mascarpone en chantilly bien ferme, puis la pocher sur la tarte pour faire un joli décor.

