

Tarte aux poires et meringue italienne à l'érable

Élèves : Chloé Vigneux et Jacob Fortin (mars 2024)



Ingrédients

Appareil à la poire

- 6 grosses poires mûres
- $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade
- 75 ml de sirop d'érable
- 2 c. à table de fécule de maïs
- 2 c. à thé de cannelle
- 1 paquet de pâte phyllo du supermarché
- $\frac{1}{2}$ lb de beurre non salé fondu

Meringue à l'érable

- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 5 blancs d'œufs
- 2 c. à thé d'essence d'érable



Préparation

Appareil à la poire

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Laver, éplucher et couper en cubes les poires.
3. Ajouter la cassonade, le sirop d'érable, la cannelle et la fécule de maïs aux poires.
4. Réserver.
5. Prendre un moule rond d'environ 8 po. Faire fondre le beurre et réserver.
6. Prendre une feuille de pâte phyllo et la placer dans le moule en laissant dépasser la pâte du moule. (Attention, la pâte phyllo est très fragile!)
7. À l'aide d'un pinceau, beurrer la couche de pâte phyllo et y déposer une seconde feuille de pâte. Répéter l'opération 6 fois en y beurrant le dernier étage.
8. Verser l'appareil de poires et rabattre le côté de pâte au centre de la tarte. Badigeonner du beurre une dernière fois.
9. Mettre au four pour 35 à 40 min. (Jusqu'à ce que la pâte soit dorée.)
10. Sortir du four et laisser reposer.

Meringue italienne à l'érable

1. Faire fondre le sucre dans l'eau jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 250°F. (Attention de ne pas brasser le sirop durant sa cuisson, cela le fait cristalliser.)
2. Pendant ce temps, fouetter au malaxeur les blancs d'œufs en pics mous.
3. En mélangeant à petite vitesse, verser le sirop chaud en filet sur la paroi du bol.
4. Mélanger jusqu'à ce que le bol soit rendu froid.
5. Ajouter l'essence d'érable.
6. Dresser la meringue sur la tarte refroidie
7. Flamber la meringue, si désiré.

Bon appétit!