

Tarte renversée aux vermicelles

Bonjour les gourmands!

Préparez-vous à faire fondre de plaisir vos convives grâce à cette tarte renversée aux vermicelles ultra gourmande. Sous un joli pochage de vermicelles de marrons se cache un biscuit moelleux marron-poire ainsi qu'une compotée de poires fondantes. Pour une touche de croquant, de petites meringues viennent décorer cette jolie tarte.

C'est parti pour une tarte aux saveurs automnales! Afin de réaliser **cette tarte pour environ 10 personnes**, il vous faudra :

Biscuit moelleux marrons-poires

- 75gr de beurre
- 75gr de sucre
- 3 œufs
- 75gr de farine d'épeautre
- 60gr de farine fleur
- 8.3gr de poudre à lever
- 300gr de poires
- 220gr de purée de marrons

Compotée de poires

- 2 feuilles de gélatine
- 400gr de poires Conférence
- 200gr de purée de poire
- 50gr de sucre

Crème de marrons

- 400gr de purée de marrons
- 60gr de crème entière

Décor

- Mini meringues colorées
- Feuilles d'or

Nous allons commencer par préparer le biscuit moelleux.

Biscuit moelleux marrons-poires

Dans un grand bol, faites mousser **75gr de sucre** et **75gr de beurre**.

Pendant ce temps, coupez en petits dés **300gr de poires**. Pour cette recette, j'ai choisi d'utiliser la poire Conférence, elle sera idéale dans un biscuit et en compotée. Réservez-les.

Préchauffez **votre four à 180°C, chaleur tournante**.





Voilà notre mélange beurre/sucre a bien moussé. Ajoutez-y **3 œufs** et mélangez à nouveau quelques secondes. La préparation sera liquide, c'est normal. ;-)

Versez **75gr de farine d'épeautre** et **60gr de farine fleur**. A l'aide d'une cuillère balance, pesez précisément **8.3gr de poudre à lever**. Fouettez le tout à **vitesse moyenne pendant 2 minutes**, afin d'obtenir une masse à biscuit bien homogène.



Versez les **poires coupées** et **220gr de purée de marrons**, mélangez à nouveau pendant **30 secondes au fouet**, puis terminez à l'aide d'une maryse afin d'obtenir une préparation bien homogène.

Munissez-vous du **moule à tarte renversé**. Vous avez déjà pu le découvrir dans différentes recettes, je vous avoue, c'est un peu notre moule fétiche. :-). Giclez généreusement le moule de spray de démoulage pour éviter les mauvaises surprises lors du démoulage! Versez la pâte à biscuit dans le moule.



Répartissez uniformément la pâte et enfournez le tout pendant **25 minutes au milieu du four préchauffé**. Une fois le **biscuit cuit**, laissez-le refroidir complètement à température ambiante avant de le démouler.

Une fois bien froid, démoulez-le sur un joli plateau ou une assiette. Le biscuit se conservera pendant **2 jours, bien emballé au frigo**, ou **6 mois au congélateur, bien emballé**.

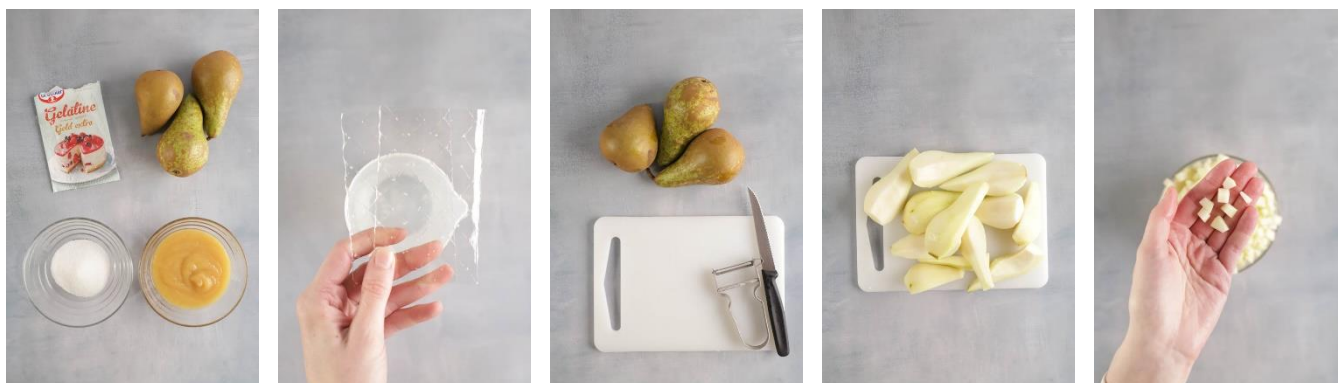
Nous allons maintenant pouvoir réaliser la compotée de poires.



Compotée de poires

Commencez par faire tremper **2 feuilles de gélatine** dans un **pichet d'eau bien froide**.

Epluchez et videz **400gr de poires**, comme pour le biscuit, j'ai choisi d'utiliser des poires Conférence. Coupez les poires en petits cubes.



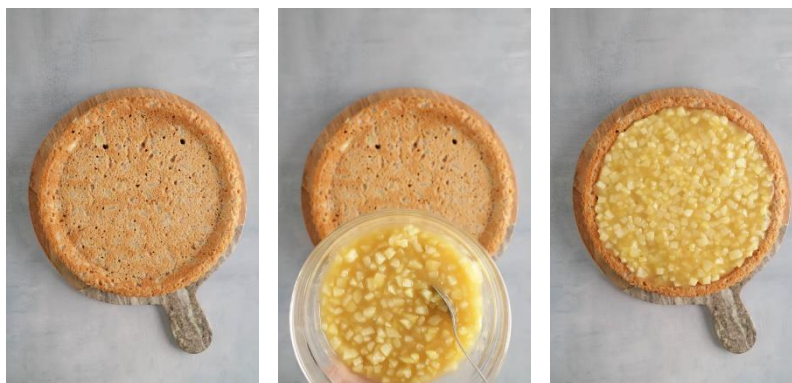
Dans une poêle, versez **les poires coupées**, **50gr de sucre** et **200gr de purée de poire**, puis mélangez bien. Chauffez le tout à **feu moyen** en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que les poires soient fondantes.

Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien, puis versez le tout dans un bol. Laissez la préparation refroidir au frigo.



Munissez-vous du biscuit et de la compotée refroidie. Versez la compotée sur le biscuit. Placez le tout au frigo pendant que l'on prépare la dernière étape de la recette.

Nous allons maintenant pouvoir passer à la dernière étape, la crème de marron qui sera dressée sur la compotée de poires.

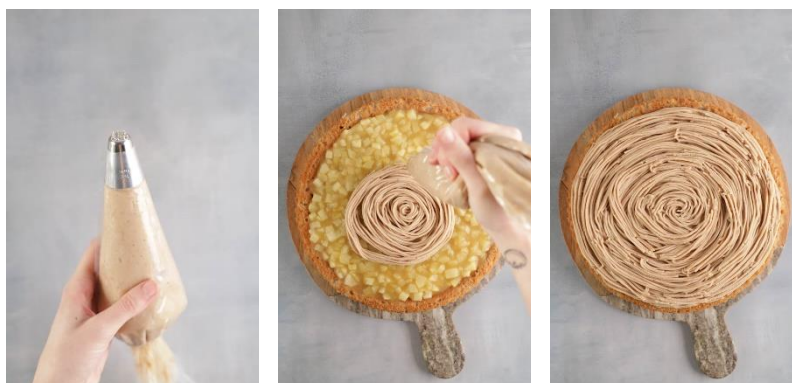


Crème de marrons

Dans un bol, versez **400gr de purée de marrons** et **60gr de crème entière**. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange bien souple qui pourra être facilement dressé. Pour le pochage munissez-vous d'une douille N°234.



Versez le mélange marrons/crème dans une poche à douille et pochez en cercle sur la tarte. Dernière étape, la décoration. :-)



Décor

Nous avons choisi un décor simple et épuré en disposant quelques **petites meringues blanches** sur la tarte. Pour finir, une touche d'élégance avec des feuilles d'or. Aidez-vous d'une pince de précision pour manipuler les feuilles d'or. N'essayez surtout pas de les manipuler avec vos doigts.



Et voilà le résultat : une tarte automnale ultra gourmande. :-P

Elle se conservera pendant **2 jours au frigo** dans une boîte.

J'espère que cette recette vous plaira.

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands.

Sophie

