

## GEWURZTRAMINER GRAND CRU ZINNKOEPFLE 2010 - BESTHEIM

### DESSERT : TARTE AUX POIRES



UNE  
GEEKETTE  
EN  
CUISINE

Avant de vous mettre en travail, préchauffez le four à 180°C pendant au moins 20 minutes.

#### Préparation de la pâte à tarte :

***Astuce :** la pièce doit être à température ambiante afin d'éviter tout choc thermique, et d'éviter à la pâte de se refroidir trop vite durant le travail d'homogénéisation.*

1. Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux.
2. Ajoutez le sel fin. Sablez le mélange, délicatement.
3. Disposer à nouveau le mélange en fontaine et ajouter le jaune d'œuf.
4. Mélangez du bout des doigts délicatement jusqu'à ce que le mélange forme une boule homogène.
5. Laissez reposer au frigo pendant **30 minutes**.

#### Préparation des poires :

***Conseil :** privilégiez des poires Conférence pour leur pointe d'acidité et à leur chair résistante, elles sont également faciles à trouver car de saison !*

1. Lavez, épluchez et découpez les poires en dés.
2. Faites-les revenir dans une poêle avec une pointe de beurre à feu vif cela permettra de dégorger les poires, attendez qu'elles soient dorées.
3. Saupoudrez au choix, soit de la vanille en poudre ou de la cannelle mais pas plus d'une pincée !
4. Retirez-les du feu et réservez au chaud.

#### Cuisson :

***Conseil :** Prenez des moules à tartes individuels afin d'avoir une jolie présentation dans l'assiette.*

1. Cuisez les pâtes à blanc pendant **10 minutes** à mi-hauteur avec des boules en céramique (pour ne pas laisser d'odeur sur la pâte).
2. Retirez et installez les morceaux de poires dans le moule encore chaud.
3. Laissez cuire encore **10 minutes**.

*Savourez encore tiède avec votre verre de vin !*