

Four multifonctions HydraCook / Four vapeur combiné  
Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 20 min

## Tarte fine aux poires

Pour 6 tartelettes



### Panier de courses

4 poires  
1 Pâte feuilletée  
1 noix de beurre / 30g de sucre en poudre

### Matériel

1 emporte-pièce  
1 plat multi usage perfect Clean

### Déroulé de la recette

Eplucher les poires et les tailler en 8. Découper la pâte feuilletée en format individuel et piquer à la fourchette. Poser les *abaisses* sur le plat perfect clean et disposer les huitièmes de poires. Napper les fruits de beurre fondu et parsemer de sucre en poudre.

### Four multifonction HydraCook

Préchauffer le four à 200°C

HydraCook, chaleur tournante, 1 diffusion automatique d'humidité – 15 à 20 min en fonction de la maturité des poires

### Four combiné vapeur DGC

Préchauffer le four à 200°C

Programme personnalisé - Créer le programme :

Etape 1 : Cuisson combinée, chaleur tournante, 180°C, 30% d'humidité – 6 minutes

Etape 2 : Cuisson combinée, chaleur tournante, 180°C, 0% d'humidité – 9 à 12 minutes

## **Le petit Lexique**

*Abaisse* : nom de toute les pâtes étalées au rouleau ou biscuit souple de faible épaisseur. On peut parler d'abaisse de génoise.

## **Astuce de Chef**

En fin de cuisson, vous pouvez napper les poires d'une gelée de groseille pour un effet brillant. Si vos poires sont très mûres, parsemer une cuillère à soupe de poudre d'amande sur la pâte feuilletée avant de disposer les poires pour absorber le jus.