

Un vin de glace du Québec et ...

TARTE TATIN AUX POIRES

Ingrédients

¼ de tasse de beurre

½ de tasse de cassonade

½ de tasse de pacanes

2 boîtes (398 ml chaque) de poires en moitié

½ paquet de pâte feuilletée (la moitié d'un paquet de 411g)

Dans une petite casserole, chauffer le beurre et la cassonade à feu moyen en brassant pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Verser la préparation dans un moule à gâteau de 9 po (23 cm) de diamètre. Parsemer des pacanes et couvrir des moitiés de poires, le côté arrondi vers le fons du moule. Réserver.

Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte feuilletée en un disque de 11 po (28 cm) de diamètre. Déposer délicatement l'abaisse sur les poires en repliant les bordures vers l'intérieur du moule.

Cuire au four préchauffé à 400 °F (200 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Mettre la tarte sur une grille et laisser refroidir pendant environ 5 minutes. Démouler la tarte en la retournant sur une assiette de service avec rebord.