



Une bien bonne tarte briochée bien parfumée et trop délicieuse, vraiment facile à réaliser et ça change de la tarte classique et ses pommes et poire qui sont cuit dans un sirop donne beaucoup de goût mais il faut lire la recette pour comprendre la technique alors je vous souhaite une bonne lecture et une bonne réalisation.

Ingrédients

- 100 ml lait
- 50 ml huile
- 1 oeuf
- pincée de sel
- 1 c à café de levure de boulanger
- 2 c à café de sucre
- vanille
- farine

Garniture

- 200 ml d'eau
- 1 jus d'un 1/2 citron
- 50 g de sucre
- vanille
- 2 pommes et une poire
- un peu de compote de pommes ou confiture



Préparation

Dans un bol; mettre le lait tiède et la levure de boulanger et le sucre et laisser agir 10 min.

Ajouter l'oeuf légèrement battu, l'huile, vanille et le sel et mélanger.

Ajouter la farine au fur et à mesure pour former une boule.

Couvrir, la pâte n'a pas besoin d'être pétrie.

Laisser reposer pour doubler de volume.

Dégazer la pâte.

Huilé un moule à tarte et sur un plan de travail huilé, abaisser la pâte et la déposer par la suite dans le moule.

Répartir la pâte en essayons de garder les bords un peu épais et arrondi.

Couvrir et laisser reposer 10 min.

Etaler un peu de compote ou de confiture en fine couche.

Disposer les pommes et la poire.

Badigeonner le bord de jaune d'oeuf; saupoudrer de sucre (chose que j'ai oublié de faire).

Enfourner de dans un four Th.5-6 jusqu'a la bonne dorure.



Garniture

Préparer la garniture pendant le repos de la pâte, c'est rapide.

Dans une casserole, mettre l'eau, jus d'un 1/2 citron et le sucre et un peu de vanille.

Laisser cuire et après ébullition pendant 2 min.

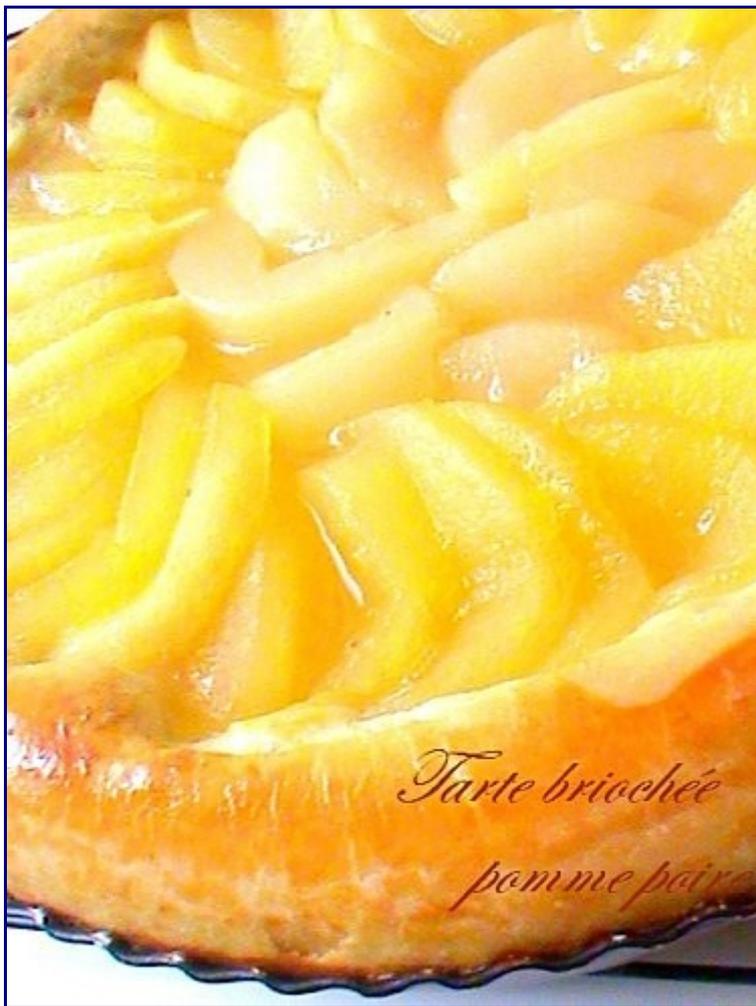
Eplucher les pommes et couper des tranches un peu épaisse c'est important pour bien les voir à la garniture.

Les plonger dans le sirop et laisser cuire pendant 5 min.

Rajouter les pépins , ca donne une bonne texture au sirop.

Après la disposition des pomme et poire sur la tarte, réduire le sirop qui devient épais.

après refroidissement de la tarte arroser du sirop épais pour faire briller la tarte.



Bonne dégustation.