



Pour 8 à 10 personnes (cercle haut de 1 po (2,5 cm) et 9 po (23 cm) de diamètre

Pâte sucrée :

2/3 tasse (160 g) de beurre
1 tasse (100 g) de sucre à glacer
1 oeuf
1 2/3 tasse (250 g) de farine
1 pincée de sel

Poires et pommes caramélisées :

6 poires, mûres mais fermes, pelées, parées et coupées en cubes
2 pommes (HoneyCrips ou autres pommes qui se tiennent à la cuisson), pelées, parées et coupées en cubes
3/4 tasse (150 g) de sucre
1/4 tasse (60 g) de beurre

Crumble :

1/4 tasse (50 g) de cassonade
1/2 tasse (60 g) de poudre d'amande
1/4 tasse (60 g) de beurre
1/3 tasse (50 g) de farine

Sucre à glacer pour saupoudrer

Pour la pâte sucrée.

Dans le bol batteur sur socle, muni du fouet plat, battre le beurre et le sucre à glacer.

Ajouter l'oeuf et mélanger.

Incorporer la farine et le sel et mélanger jusqu'à ce qu'une boule se forme.

Mettre la pâte dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Poires et pommes caramélisées :

Dans une poêle, faire un caramel à sec à feu moyen doux.

Quand le caramel a une belle couleur dorée, incorporer le beurre et mélanger à l'aide du fouet.

Ajouter les morceaux de poires et de pommes et mélanger pour bien les enrober de caramel.

Baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes.

Laisser complètement refroidir.

Quand la préparation est froide, renversez-la dans une passoire pour égoutter les morceaux de fruits et réserver.

Crumble :

Mettre tous les ingrédients dans un petit saladier et travailler du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Chemiser de papier parchemin une plaque à pâtisserie.

Déposer dessus un cercle à pâtisserie de 1po (2,5 cm) de haut et 9 po (23 cm) de diamètre.

Beurrer l'intérieur du cercle et le fond.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné puis en garnir le cercle.

Verser la préparation de poires dans le moule, puis recouvrir le tout du crumble.

Enfourner pour 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le le crumble soit légèrement doré.

Quand la tarte est bien refroidie, saupoudrer de sucre à glacer.