



Avis aux amateurs de sucré salé, cette tarte briochée est faite pour vous ! Pour absorber le jus des poires j'ai réalisé une généreuse pâte briochée. Simplissime à réaliser cette tarte sucrée salée est parfaite pour vos soirées d'automne hiver, accompagnée d'une soupe c'est le top !

## **Ingrédients pour une tarte sucrée salée poire et bleu :**

### **Pour la garniture**

- 4 à 5 poires William mûres
- 110 g de bleu de brebis (dont 90 g pour la crème)
- 45 g de crème entière liquide
- Un peu de miel d'acacia
- Quelques noix

### **Pour la pâte briochée**

- 250 g de farine semi-complète d'épeautre T110
- 150 g d'eau tiède pas brûlante
- 20 g d'huile d'olive
- 2 g de fleur de sel
- 14 g de levure fraîche de boulanger (6 g s'il s'agit de levure de boulanger déshydratée)

## **Préparation de la tarte Sucrée salée :**

### **Pâte briochée**

- Délayez la levure fraîche dans l'eau tiède. Patientez 10 minutes le temps que la levure s'active.
- Versez la farine dans un saladier. Faites un puits au milieu, versez l'huile d'olive et le mélange de levure fraîche. Mettez le sel sur le côté (pas en contact direct avec la levure sinon cela pourrait la tuer).
- Mélangez le tout pour former une belle boule. Travaillez la pâte à l'aide d'une corne à pâtisserie (au moins 10 minutes). *La corne va vous aider à manipuler la pâte qui est légèrement collante au début. Le temps de pétrissage peut paraître long mais il est nécessaire pour incorporer un maximum d'air et développer le gluten. Vous pouvez aussi utiliser un robot avec un crochet à pâte. Dans ce cas*

*comptez 5 min de pétrissage.*

- Façonnez la pâte en une belle boule. Recouvrez d'un film plastique et si possible placer le saladier au chaud pendant 1H minimum. Astuce : poser le saladier sur votre box internet ! La température est idéale pour faire gonfler la pâte.
- Une fois que la boule a doublé de volume, étalez-la sur une feuille de cuisson. Farinez généreusement votre boule pour vous aider à l'étaler finement.
- Disposez la pâte sur une plaque.

### **Garniture**

- Préchauffez votre four à 180°.
- Dans un bol placez 90 g de bleu en morceaux avec 45 g de crème entière. Faites chauffer quelques secondes au micro ondes. Mélangez à l'aide d'une petite cuillère pour obtenir une crème puis étalez-la sur la pâte.
- Garnissez la tarte de poires découpées en lamelles.
- Enfournez environ 25 min (à adapter en fonction de votre four).
- Avant de servir, parsemez la tarte de quelques morceaux de bleu et de noix. Arrosez d'un peu de miel d'acacia.
- Bon appétit !





## Tarte sucrée salée poire et bleu | 3





## **Tarte sucrée salée poire et bleu**

[www.lacuisinedaurelie.com](http://www.lacuisinedaurelie.com)

Avis aux amateurs de sucré salé, cette tarte est faite pour vous ! Pour absorber le jus des



poires j'ai réalisé une généreuse pâte briochée. Simplissime à réaliser cette tarte sucrée salée est parfaite pour vos soirées d'automne hiver, accompagnée d'une soupe c'est le top !



Notez la recette

 [Imprimer la recette](#)  [Epingler](#)  [Partager](#)



Temps de préparation : 20 minutes min

Temps de cuisson : 25 minutes min



Portions : 4 personnes

## Matériel

[plaque à pizza](#)

## Ingrédients

**1x2x3x**

### Pour la garniture

- 4 à 5 poires William mûres
- 110 g de bleu de brebis (dont 90 g pour la crème)
- 45 g de crème entière liquide
- Un peu de miel d'acacia
- Quelques noix

### Pour la pâte briochée

- 250 g de farine semi-complète d'épeautre T110
- 150 g d'eau tiède pas brûlante
- 20 g d'huile d'olive
- 2 g de fleur de sel
- 14 g de levure fraîche de boulanger (6 g s'il s'agit de levure de boulanger déshydratée)

## Instructions



## Pâte briochée

1. Délayez la levure fraîche dans l'eau tiède. Patientez 10 minutes le temps que la levure s'active.
2. Versez la farine dans un saladier. Faites un puits au milieu, versez l'huile d'olive et le mélange de levure fraîche. Mettez le sel sur le côté (pas en contact direct avec la levure sinon cela pourrait la tuer).
3. Mélangez le tout pour former une belle boule. Travaillez la pâte à l'aide d'une corne à pâtisserie (au moins 10 minutes). La corne va vous aider à manipuler la pâte qui est légèrement collante au début. Le temps de pétrissage peut paraître long mais il est nécessaire pour incorporer un maximum d'air et développer le gluten. Vous pouvez aussi utiliser un robot avec un crochet à pâte. Dans ce cas comptez 5 min de pétrissage.
4. Façonnez la pâte en une belle boule. Recouvrez d'un film plastique et si possible placer le saladier au chaud pendant 1H minimum. Astuce : poser le saladier sur votre box internet ! La température est idéale pour faire gonfler la pâte.
5. Une fois que la boule a doublé de volume, étalez-la sur une feuille de cuisson. Farinez généreusement votre boule pour vous aider à l'étaler finement.
6. Disposez la pâte sur une plaque.

## Garniture

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Dans un bol placez 90 g de bleu en morceaux avec 45 g de crème entière. Faites chauffer quelques secondes au micro ondes. Mélangez à l'aide d'une petite cuillère pour obtenir une crème puis étalez-la sur la pâte.
3. Garnissez la tarte de poires découpées en lamelles.
4. Enfournez environ 25 min (à adapter en fonction de votre four).
5. Avant de servir, parsemez la tarte de quelques morceaux de bleu et de noix. Arrosez d'un peu de miel d'acacia.
6. Bon appétit !

♥ Vous avez testé cette recette ? Faites moi un retour en commentaires et notez la recette.