

Tarte Tatin aux Poires

Pour 1 tarte : 250 g de farine, 70 g de sucre + du sucre pour le caramel, 7 poires, 50 g de beurre, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel, 8 cl d'huile d'olive, 8 cl d'eau bouillante.



- Peler les poires et les couper en quartiers.
- Faire revenir à couvert les quartiers dans un peu de beurre de manière à attendrir le fruit.
- Pendant ce temps réaliser un caramel brun que l'on versera dans un moule à tarte.
- Y mettre les poires.
- Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sucre, la levure et le sel. Bien mélanger et ajouter l'eau et l'huile. Étaler cette pâte au rouleau.
- Déposer la pâte sur les poires.
- Mettre dans le four préchauffé à 210° pour $\frac{1}{2}$ h environ (à contrôler).
- Démouler dès la sortie du four.