

## TARTE à LA COMPORTE DE POMMES POIRES & SON CRUMBLE



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 600g Pommes acidulées (garniture)
- 600g Poires (garniture)
- 100g Sucre (garniture)
- 1/2 cc Cannelle (garniture)
- 30g Jus de citron (garniture)
- 125g Noix (la pâte)
- 150g Beurre (la pâte)
- 100g Sucre (la pâte)
- 1 Oeuf (la pâte)
- 150g Farine (la pâte)
- 100g Fécule de maïs (la pâte)
- 1 pincée Levure chimique (la pâte)
- 50g Noix (Crumble)
- 125g Beurre (Crumble)
- 1 Gousse de vanille (Crumble)
- 175g Farine (Crumble)
- 2cc Levure chimique (Crumble)
- 100g Sucre (Crumble)
- 1 Jaune d'oeuf (Crumble)

### Préparation:

- Garniture:

Peler les fruites et les couper en petits dès.

- Placer les fruits avec le sucre, la cannelle et le jus de citron dans le bol cuire 12 min/100°/vitesse 1.

- Laisser refroidir légèrement dans le bol puis mixer 30 seconde / vitesse 4.

- Réserver dans un bol et laisser refroidir.

- La pâte:

Placer les noix dans le bol mixer 7 sec/ vitesse 8.

- Ajouter le beurre, le sucre, l'œuf, la cannelle, la farine, la fécule de maïs et a levure puis mélanger 3 min/vitesse 4.

- Rassembler la pâte en boule, l'envelopper dans un film transparent et placer au frigo 1h.
  
- Crumble : Placer les noix dans le bol mixer 7sec/vitesse 8.
  
- Ajouter le beurre, les graines de vanille, la farine, la levure, le sucre, le jaune d'œuf et mélanger 3 min/vitesse 4.
  
- Envelopper dans un film et placer au frigo.
  
- 
- Après une heure sortir la pâte du frigo. Beurrer le moule à charnière et placer dans le fond une feuille de cuisson.
  
- Etaler la pâte et faisant remonter sur les bords, à l'aide d'une fourchette faire des trous dans le fond de pâte.
  
- Y placer la compote de fruits. Puis émietter le crumble par dessus.  
Placer au four pendant 45 minutes à mi-hauteur.