



TARTELETTE DE COMTÉ AUX POIRES, PARFUMÉE AU THYM CITRONNÉ ET SORBET AU VIN DE PAILLE

Durée **10 min** Type **Insolite** Saisonnalité **Printemps** Difficulté **👤👤👤👤👤**

Ingrédients

Pour 4 tartelettes

Pour la tartelette

- **200g** de Comté
- **200g** de pâte Brisée
- **2** poires Conférence
- **2** branches de thym citronné
- **50g** de noix
- Sucre en poudre

Pour le sorbet :

- **375ml** de Vin de Paille (Jura)
- **250ml** d'eau
- **100g** de sucre
- **1** citron
- **1** blanc d'oeuf



Préparation

Pour les tartelettes :

Étape 1

Diviser la pâte en 4 parties et étendre.

Étape 2

Couper les poires en fines tranches et le Comté d'une taille similaire.

Étape 3

Disposition des tranches en alternance sur la pâte.



Étape 4

Parsemer le tout de petits morceaux de noix.

Étape 5

Ajouter les petites branches de thym, parsemer de sucre en poudre et laisser cuire entre 20 et 25 min. à 200°, sur une plaque de cuisson.

Pour le sorbet :

Étape 1

Faire chauffer le vin, le sucre et le jus du citron et laisser mijoter.

Étape 2

Faire tourner les 2/3 dans une sorbetière en y ajoutant le blanc d'oeuf battu en neige, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Servir la tarte chaude avec le sorbet.

Si vous ne disposez pas d'une sorbetière, n'hésitez pas à agrémenter votre tartelette d'un sorbet de poire.