



Tarte rustique aux poires et aux dattes (*Bon Appétit Desserts*).

Pour 8 personnes :

Pour la pâte :

- 185 g de farine ;
- 100 g de sucre en poudre ;
- 40g de polenta ;
- 3/4 de cuillère à café de sel ;
- 140g de beurre doux bien froid coupé en petits cubes ;
- 1 œuf bien froid battu.

Pour la garniture :

- 900 g de poires épluchées, épépinées et coupées en huit (je vous avoue que je ne me souviens plus quelle sorte j'ai utilisé, honte à moi, mais je vous conseille d'utiliser des fruits bien mûrs, plus juteux et plus goûteux) ;
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre ;
- 1 cuillère à soupe de farine ;
- 1/2 cuillère à café de cardamome moulue ;
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue ;
- 1/8 de cuillère à café de clous de girofle moulus ;
- 7 grosses dattes Medjool, dénoyautées et coupées en lamelles (je n'ai pas trouvé cette sorte de dattes, j'ai donc utilisé une quinzaine de petites dattes) ;
- 1 1/2 cuillère à café de sucre roux.



Préparez la pâte (elle peut être préparée la veille ; dans ce cas, laissez-la à température ambiante 20 minutes avant de l'utiliser). Mixez rapidement la farine, le sucre, la polenta et le sel dans le bol d'un robot. Ajoutez le beurre et mixez par courtes impulsions jusqu'à ce que la pâte ressemble à du sable un peu grossier. Ajoutez 2 cuillères à soupe de l'œuf battu et réservez le reste ; mixez par impulsions jusqu'à ce que de gros grumeaux se forment. Assemblez la pâte en une boule et aplatissez-la en un disque. Emballez-le dans du film plastique et réfrigérez 30 minutes.

Préparez la garniture. Préchauffez le four à 190°C. Dans un grand saladier, mélangez délicatement les poires, le sucre en poudre, la farine et les épices afin que les fruits soient bien enrobés.

Placez le disque de pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez-le pour obtenir un cercle d'une trentaine de cm. Déposez-le sur une plaque à pâtisserie et ôtez la feuille de la face supérieure. Disposez les 2/3 des poires préparées sur la pâte en laissant un bord de 5 cm, puis recouvrez les poires des lamelles de dattes. Finissez avec les morceaux de poire restant. En vous aidant du papier sulfurisé, repliez les bords de la pâte sur la garniture. Badigeonnez-les du reste d'œuf battu et saupoudrez de sucre roux.

Enfournez 1 heure, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que la garniture forme des petites bulles au centre. Laissez refroidir jusqu'à ce que la tarte soit tiède et dégustez (c'est aussi très bon froid).

