

# Tarte tatin di pere con frolla al Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

### **Per la frolla**

- 250 g di farina 00
- 125 g di burro
- 80 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 2 tuorli
- 1 uovo

### **Per la farcitura**

- 4 pere kaiser
- 80 g di burro
- 80 g di zucchero semolato
- 50 g di zucchero di canna

### **Per la crema chantilly**

- 250 g di panna fresca
- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco

## Procedimento

La sera prima, sciogliete il burro a temperatura ambiente, impastatelo in planetaria con i tuorli e l'uovo, aggiungete la farina setacciata e il Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato. Dovrete ottenere un impasto omogeneo che lascerete in frigo per tutta la notte.

Portate quasi a bollore la panna con il Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato, mescolate bene fino al suo completo scioglimento, spegnete il fuoco, fate raffreddare, poi riponete anche questo composto in frigo per tutta la notte.

Il giorno successivo, prendete la frolla e riportatela a temperatura ambiente. Lavoratela e stendetela su un foglio di carta forno, cercando di formare un disco delle dimensioni della teglia che dovrete ricoprire.

Mettete il disco di pasta frolla nel congelatore per 15 minuti per stendere meglio la frolla senza romperla.

Tagliate le pere a metà per il verso della lunghezza, sbucciatele ed eliminate il torsolo. Fate fondere il burro in una padella antiaderente abbastanza larga per contenere le pere in un solo strato, aggiungete inizialmente solo lo zucchero, mescolate e cuocete a fiamma media fin quando non si sarà formato un caramello scuro.

Mettete le mezze pere a cuocere per qualche minuto nel caramello, girandole delicatamente di tanto in tanto.

Sistamate le pere in una teglia tonda rivestita di carta forno e cospargetele con il caramello. Coprite con il disco di pasta frolla, facendolo rientrare tutto all'interno della teglia. Infornate a 200 °C per 35 minuti, o comunque fin quando la frolla non risulterà dorata.

Lasciate raffreddare e impiattate la torta rovesciandola, in modo che le pere risultino visibili.

Mentre la tarte tatin si raffredda, togliete la panna al Pecorino Toscano dal frigo e montatela con uno sbattitore, fino a ottenere la consistenza della panna montata.

Servite ogni fetta di torta accompagnandola con un cucchiaino di crema chantilly al Pecorino Toscano DOP.

(Coralba Martini del blog Due cuori e una lasagna)