



LE SUCRE

www.lesucre.com

CANDI PRESSE

CEDUS - Tél. : 01 44 05 39 99



► *Les recettes*
4 *SAVEURS*

Tarte aux poires à la crème de pain d'épices



Pour 8 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes (thermostat 7 - 210°C) + 20 à 25 minutes (thermostat 6 – 180°C)

Ingrédients

300 g de pâte brisée à étaler ou prête à l'emploi (230 g)

4 poires juteuses mais fermes

1 citron

1 blanc d'oeuf

2 cuillères à soupe d'amandes effilées

20 g de beurre + 1 noix pour la tourtière

3 cuillères à soupe de sucre en poudre

Crème fine au pain d'épices

75 g de beurre mou

75 g de sucre en poudre

2 jaunes d'oeufs

1 cuillère à soupe arasée de fécule ou de maïzena

50 g de pain d'épices artisanal sans croûte

10 cl de crème fleurette

Préparation

Préchauffer le four (thermostat 7 – 210°C).

Si on utilise une pâte brisée à étaler, beurrer une tourtière et parsemer le fond d'une cuillère à soupe de sucre en poudre. Abaisser la pâte au rouleau sur 3 millimètres d'épaisseur et en garnir la tourtière. Si on utilise une pâte prête à l'emploi, la mettre dans le moule non beurré avec son papier sulfurisé.

Tarte aux poires à la crème de pain d'épices

Préparation suite

Piquer le fond avec les dents d'une fourchette et le badigeonner avec le blanc d'oeuf légèrement battu. Laisser sécher pour isoler le fond, puis placer au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Mixer le pain d'épices pour le réduire en chapelure. En réserver un peu pour le décor.

Préparer la crème au pain d'épices : dans une terrine, travailler, au batteur électrique, le beurre mou en pommade avec le sucre en poudre, puis incorporer les jaunes d'oeufs, la fécule, la chapelure de pain d'épices et enfin la crème fleurette.

Couper les poires en quatre, les peler, les évider pour éliminer le coeur et les pépins, puis les citronner aussitôt pour les empêcher de noircir.

Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et y verser la crème de pain d'épices en lissant la surface.

Disposer alors les morceaux de poires en rosace, côté bombé vers le haut, en les enfonçant légèrement.

Parsemer d'amandes effilées, de petites noisettes de beurre, de la chapelure de pain d'épices réservée et d'un voile de sucre en poudre.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 minutes. Baisser alors le thermostat à 6 (180°C) et poursuivre la cuisson 20 à 25 minutes.

Au sortir du four, laisser tiédir avant de démouler avec précaution sur le plat de service.

Servir à température ambiante.

Note : on peut parfumer la crème au pain d'épices avec une cuillerée à soupe d'alcool de poires.

