

Dessert

Tarte aux poires à la crème de pain d'épices

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 mn (thermostat 7-210° C) 20 à 25 mn (th 6-180°C)

Pour 8 personnes :
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 cuillerées à soupe d'amandes effilées
20 g de beurre + 1 noix pour la tourtière
3 cuillerées 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 cuillerée à soupe arasée de féculé ou de maïzena
50 g de pain d'épices artisanal sans croûte
10 cl de crème fleurette

* Préchauffer le four (th.7-210°C)
* Si on utilise une pâte brisée à étaler, beurrer une tourtière et parsemer le fond d'une cuillerée 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'em-



ploi, la mettre dans le moule non beurré avec son papier sulfurisé.

* 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, tra-

vailer, au batteur électrique, le beurre mou en pommade avec le sucre en poudre, puis incorporer les jaunes d'oeufs, la féculé, 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 mn. Baisser alors le thermostat à 6 (180°C) et poursuivre la cuisson 20 à 25 mn.

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

* Servir à température ambiante.

* On peut parfumer la crème au pain d'épices avec une cuillerée à soupe d'alcool de poires.