



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 35mn**

### **TARTE AUX POIRES A LA CRÈME AUX CARAMBARS**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sucrée

15 carambars  
1 sachet de sucre vanillé  
20 g de cassonade  
0,5L de crème liquide  
3 jaunes d'œufs  
15 g de maïzena  
15 g de farine

8 demi-poires au sirop léger  
50 g d'Amandes effilées

#### **METHODE :**

Cette tarte est le fruit de la créativité qu'offre la pâtisserie. Une nouvelle association de saveurs pour un résultat exceptionnel ! Si vous souhaitez surprendre, alors n'hésitez pas, tous les gourmands en seront ravis.

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être " cuit à blanc ".

Pour cela, remplissez-le de noyau ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez-le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement.

Profitez que votre four soit chaud pour faire griller (blondir) les amandes effilées. Surveillez régulièrement la couleur car cela va assez vite.

Lorsque le fond de tarte est cuit et refroidi, étalez à l'aide d'un pinceau une couche de chocolat noir préalablement fondu (Comment faire fondre le chocolat : Voir rubrique « Conseils »).

Pour la crème aux carambars, versez la crème liquide dans une casserole et ajoutez les carambars coupés en deux. Faites chauffer doucement tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que les carambars soit totalement fondus.

Clarifiez les œufs pour récupérer les jaunes. Ajoutez la cassonade et le sucre vanillé et blanchir le tout à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine et la maïzena tamisées, puis remuez progressivement et finir en fouettant énergiquement afin d'éviter toute formation de grumeaux.

Quand la crème est à ébullition, versez-la progressivement sur ce mélange tout en remuant à l'aide d'un fouet, puis transvasez le tout dans la casserole.

Faites cuire la crème à feu doux en prenant soin de remuer partout et régulièrement jusqu'aux premiers bouillons. Laissez la crème refroidir en la recouvrant d'un torchon, puis étalez-la dans le fond de tarte à l'aide d'une cuillère. Egouttez les poires et coupez-les en dés d'environ 1cm de côté. Dispersez tous ces dés de poire sur la crème aux carambars et appuyez légèrement dessus. Dispersez les amandes effilées grillées sur le dessus. Laissez prendre la tarte au réfrigérateur pendant deux heures environ.

« Quelle merveille ! », voilà en deux mots ce que vous risquez d'entendre. Les saveurs et la gourmandise n'ont pas de limite, surtout quand le Chef c'est Vous !