



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

TEMPS DE PREPARATION: 40mn

TARTE « BERGAMOTE » *Poires et crème de Pain d'épices*

INGREDIENTS:

Pâte Brisée
8 demi-poires au sirop léger
20 g de poudre de noisettes
Amandes effilées

Crème au pain d'épices :

75g de beurre
75g de cassonade
2 jaunes d'œufs
20g de maïzena
60g de pain d'épices
10 cl de crème liquide

METHODE :

Quel duo de choc ! Le parfum des poires associé à la délicate saveur du pain d'épices permet la création d'une tarte à déguster en fermant les yeux, afin de sentir cette saveur qui vous enrobe les papilles !

Commencez par foncer un moule ou un cercle à tarte de 25 à 30 cm de diamètre, avec de la pâte brisée étalée sur une épaisseur de 3 à 4 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Piquez le fond de tarte avec une fourchette, puis répartissez la poudre de noisettes sur le fond de tarte. Poursuivez en mixant le pain d'épices pour le réduire en chapelure. Egouttez vos poires et réservez-les de côté.

Continuez par la crème de pain d'épices. Pour cela, mélangez le beurre en consistance pommade (voir beurre pommade) avec la cassonade, et mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet pendant une à deux minutes environ.

Ajoutez les jaunes (gardez les blancs pour la meringue !), la maïzena, le pain d'épices réduit en chapelure et la crème liquide. Mélangez le tout afin d'obtenir une crème homogène.

Versez cette préparation dans le fond de tarte et répartissez régulièrement sur toute la surface.

Disposez vos demi-poires en forme de rosace sur la crème, en les enfonçant légèrement.

Préchauffez votre four à 210 °C (Thermostat 7).

Parsemez les amandes effilées sur le dessus de la tarte, disposez 2 ou 3 noisettes de beurre et saupoudrez un peu de sucre semoule.

Enfournez dans le four chaud à mi-hauteur et laissez cuire pendant 10 mn avant de baisser le thermostat à 6 (180°C). Poursuivez la cuisson pendant 25 mn environ tout en surveillant régulièrement. Laissez refroidir avant de présenter la tarte pour la dégustation.

Cette surprenante association de saveurs sera du plus bel effet sur votre table. La poésie de cette tarte « Bergamote » vous élèvera au rang des plus grands Chefs. Place aux applaudissements !