



Les tartelettes aux poires et noix

Recette pour 4 tartelettes. Préparation : 15 min. Cuisson : 45 min.

Ingrédients

Pâte sablée : 1

Lait entier : 40 cl

Vanille : 1 c. à moka (pure, non sucrée)

Sucre en poudre : 120 g

Jaunes d'oeufs : 4

Maïzena : 40 g

Eau : 70 cl

Sucre en poudre : 250 g

Poires Conférence : 2

Noix caramélisées : 100 g

Beurre, farine et sucre pour les moules

Matériel

4 moules à tartelettes

une planche à découper

un couteau

un fouet

deux casseroles

une balance ménagère

une fourchette

un mortier + pilon ou mini-hachoir



Réalisation > la crème pâtissière à la vanille

1. Porter à ébullition le lait avec la vanille.
2. Pendant ce temps, faire mousser dans un bol les jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre afin que le tout blanchisse. Puis ajouter la Maïzena.
3. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes sans cesser de tourner au fouet. Remettre le tout dans la casserole et faire bouillir quelques minutes en tournant toujours.
- la crème pâtissière va épaissir en cuisant -
4. Hors du feu, rajouter un peu de poudre de vanille pure selon votre goût, bien lisser le tout puis laisser tiédir.

Réalisation > les poires

5. Dans une seconde casserole, mener à ébullition le sirop constitué de l'eau et du sucre en poudre.
6. Peler, couper les poires en deux et évider leur trognon.
7. Dès l'ébullition, plonger les demi-poires dans le sirop et les laisser mijoter à petits bouillons durant 15 minutes.

Réalisation > le dressage

8. Foncer les moules beurrés, farinés et légèrement sucrés avec la pâte sablée, les piquer à la fourchette et les placer au frais quelques instants.
9. Réduire en petits éclats les noix caramélisées, au mortier ou au mini-hachoir.
10. Quand les demi-paires sont cuites, les égoutter et les essorer sur du papier absorbant. Les trancher en fines lamelles sur les 2/3 de leur longueur pour qu'elles ne se déforment pas.
11. Préchauffer le four à 180°C.
12. Déposer une couche d'éclats de noix caramélisées sur les fonds de pâte sablée, puis napper de crème pâtissière, et déposer une demi-poire. Saupoudrer éventuellement d'un peu de cassonade, de vanille en poudre et d'éclats de noix.

Réalisation > la cuisson

13. Enfourner les tartelettes pour 20 minutes.
14. Laisser refroidir environ 2 heures avant de savourer !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com