



Tarte Feuilletée aux Poires Amandine



pour 4 personnes:

- 4 disques de feuilletage
- 4 belles poires
- 1 L d'eau
- 400 g de sucre en poudre
- 2 citron bio
- 1 càc de quatres épices
- 1 gousse de vanille

Crème aux Amandes:

- 50 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 50 g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 1 càc de farine
- 2 cl d'amaretto
- crème anglaise QS, sucre glace, cassonade, beurre
- QS

La veille: Eplucher les poires. Porter à ébullition, dans une casserole, l'eau, le sucre, un citron coupé en deux et pressé, le quatre épices, la gousse de vanille fendue en deux. Plonger les poires dans ce sirop bouillant et cuire une trentaine de minutes. Laisser refroidir et réserver les poires dans le jus de cuisson au frais

Verser dans la sorbetière, 50 cl de jus de cuisson des poires avec le jus d'un demi citron et 5 cl d'eau-de-vie de poire (facultatif); turbiner et réserver au grand froid. Dans un saladier mélanger dans l'ordre, jusqu'à consistance crémeuse: le beurre en pommade avec le sucre glace, l'oeuf, la farine, la poudre d'amande et l'amaretto; en garnir une poche avec douille unie. Piquer avec une fourchette les fonds de tarte, déposer au milieu la crème d'amande à l'aide d'un petit cercle puis le retirer et disposer les poires émincées, saupoudrer de cassonade et de beurre fondu.

Cuire les tartes au four chaud à 180°C pendant 20 minutes environ, laisser tiédir puis saupoudrer de sucre glace.