

Tarte amandine aux poires

Temps de préparation : 5 mn + Thermomix : 9 mn + Cuisson au four : 45 mn

4 poires au sirop (1 grosse boîte) ou fraîches bien mûres
1 c. à soupe de sucre glace Thermomix
20 g de beurre

Pour la pâte sablée :

250 g de farine
120 g de beurre mou
50 g de sucre
25 g de lait
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Pour la crème d'amandes :

30 g de farine
2 œufs entiers + 1 jaune
10 g de sucre vanillé
150 g de sucre en poudre
200 g de lait
50 g de crème fraîche liquide
120 g de beurre mou
120 g d'amandes en poudre
3 gouttes d'extrait d'amandes amères
50 g de rhum

Conseil Thermomix

Utilisez des abricots au sirop à la place des poires en les posant côté peau sur la crème pour éviter que le jus ne mouille trop la crème.

- * Préchauffer le four à 180° (th. 6).
 - * Préparer la pâte sablée : mettre le sucre dans le bol et mixer 10 sec à vitesse 9.
 - * Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer 20 sec à vitesse 4.
 - * Abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. En garnir un plat à tarte beurré et fariné. Piquer le fond de tarte avec les dents d'une fourchette et mettre 15 mn au réfrigérateur.
 - * Cuire au four 15 mn à 180° (th. 6).
- Pendant ce temps, préparer la crème d'amandes : mettre la farine, 1 œuf entier et 1 jaune, le sucre vanillé, 50 g de sucre en poudre, le lait et la crème fraîche dans le bol et régler 7 mn à 90°, vitesse 4.
- * A l'arrêt de la minuterie, ajouter les 100 g de sucre restants, le beurre en morceaux, la poudre d'amandes, 1 œuf entier, l'extrait d'amandes amères et le rhum et mixer 1 mn à vitesse 8.
 - * Sortir la tarte du four et la garnir de la crème d'amandes.
 - * Egoutter soigneusement les poires au sirop et couper chacune d'elles en lamelles dans le sens de la longueur mais sans aller jusqu'au bout, de manière à former un éventail. Les disposer sur la crème d'amandes.
 - * Cuire au four environ 30 mn à 180° (th. 6).
 - * Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four et servir tiède ou froid.