

Tarte aux poires bressane

Par Xavier Grimault



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 80 g de crème fraîche de Bresse AOC.
- 60 g de beurre de Bresse AOC.
- 50 g de sucre glace.
- 3 œufs.
- 2 cuillères à café de maïzena.
- 70 g de poudre d'amandes.
- 1 pâte feuilletée ou brisée selon votre goût (conserver la feuille sulfurisée vendue avec).
- 6 grosses poires coupées en 2.
- Des amandes effilées pour le décor.

Préparation

Faire fondre le beurre.

Mettre la crème fraîche dans un bol avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le beurre fondu et la maïzena.

Fouetter énergiquement pour obtenir une crème bien lisse.

Mettre la feuille sulfurisée au fond du moule à tarte puis la pâte dessus. La piquer avec une fourchette puis la badigeonner au blanc d'œuf avec un pinceau.

Eplucher les poires et les couper en deux. Les poser sur la pâte, côté bombé en haut.

Verser la crème dans le moule et décorer le tout avec les amandes effilées.

Faire cuire 35 mn à une température de 180 à 200 °C selon le four.

Sortir la tarte du four lorsqu' elle est bien dorée.

Bonne dégustation...

Avis personnel : elle est encore meilleure tiède !!!