

TARTE « CHINOISE » AUX POIRES

Temps de cuisson : 13 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

250 g de pâte sucrée : 125 g de farine
 50 g de beurre
 1 pincée de sel
 60 g de sucre
 2 jaunes d'œufs

4 poires (williams)
0,5 l de Vin de Chinon rouge de l'année
6 jaunes d'œufs
20 g de maïzena
150 g de sucre
1 gousse de vanille
1 citron

MISE EN PLACE

Les Poires (les préparer la veille)

Après les avoir épluchées, les couper en deux et retirer les pépins.
Les mettre avec le sucre et la gousse de vanille fendue par la moitié dans une casserole. Verser dessus le Chinon et cuire 10 minutes environ.
S'assurer de cette cuisson à l'aide d'un couteau.
Les réserver au frais, pendant une nuit.

Le fond de tarte

Former une fontaine avec la farine.
Dans le centre, mettre le beurre ramolli, le sucre, le sel et ajouter les jaunes d'œufs un par un. Détendre avec quelques gouttes d'eau.
Incorporer la farine petit à petit et fraiser avec la paume de la main.
Foncer ce fond de pâte dans un cercle de 25 cm de diamètre.
Le remplir de légumes secs et enfourner à 200°C. Le s retirer et cuire encore 3 minutes.

LA CREME

Egoutter les poires et amener le vin à ébullition.
Mélanger les jaunes d'œufs et la maïzena dans un bol. Verser dessus le vin bouillant et remettre le tout dans la casserole. Laisser bouillir 2 minutes à l'aide d'un fouet. Le mélange va épaissir.
Ajouter alors le jus du citron et verser l'appareil dans le fond de tarte.
Laisser refroidir.
Trancher régulièrement les poires cuites et les aligner sur la tarte.

Adaptation libre de « tarte beaujolaise aux poires » extrait de « Les petits plats des Troisgros » - les recettes originales de Pierre et Michel Troisgros – Robert Laffont.