

[piroulie.canalblog.com/](http://piroulie.canalblog.com/)



## INGRÉDIENTS

### **1 pâte feuilletée ou :**

Pâte brisée : la recette de C. Michalak

- 190 gr de farine
- 20 gr de fécule de pommes de terre
- 90 gr de sucre glace (je n'en ai mis que 50g car la garniture de la tarte est bien sucrée)

- 130 gr de beurre ou de margarine
- 35 gr de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel fin
- 1 oeuf (50g à peser pour ne pas dépasser ce poids)

### **Crème aux poires**

- 2 oeufs
- 4 càs de Maïzena (50g)
- 150g de sucre (125g pour moi)
- 4 càs d' Amaretto (j'ai utilisé de la liqueur de poires williams)
- 65g de crème fraîche liquide (ou de crème parvée nutritifil ou whip)
- 1 boîte 4/4 de poires au sirop (j'ai utilisé 6 poires mûres la deuxième fois)

### **Crème au chocolat**

- 200g de chocolat noir
- 15cl de lait\*
- 15cl de crème fraîche liquide\*
- 3 jaunes d' oeufs
- 50g de sucre

\*Pour faire une crème au chocolat parvée, remplacer les 15 cl de lait et les 15 cl de crème fraîche par 25 cl de nutritifil ou de whip et mettre 25 g de sucre puisque la crème parvée est sucrée

## **RÉALISATION**

### **Pâte à tarte**

- Tamiser la farine, la fécule et le sucre glace.
- Couper le beurre (ou la margarine) en dés et le travailler à la main, ajouter l'oeuf puis le mélange précédent et mélanger sans trop travailler la pâte.
- Lorsque tous les ingrédients sont mélangés, mettre en boule, filmer et réserver au minimum 1 heure au réfrigérateur avant utilisation (Le repos de la pâte au frais la détend, la rend souple et malléable. Elle s'étalera ensuite plus facilement et surtout ne se rétractera pas pendant la cuisson).
- Ce délai écoulé, étaler votre pâte sur une hauteur de 2 mm environ, et la piquer à l'aide d'une fourchette : Réservez au frais.

### **Crème aux poires**

Éplucher les poires si vous en utilisez des fraîches et les faire pocher 10 minutes dans très peu d'eau.

Détaillez les poires en petits dés.

Dans une casserole, mélangez les oeufs avec la liqueur choisi, le sucre (en mettre moins si vous utilisez de la crème parvée qui est sucrée), la Maïzena et la crème fraîche ou parvée.

Battre énergiquement en mixant éventuellement si vous avez des grumeaux.  
Rajoutez les dés de poires et faire cuire le mélange sur feu doux sans cesser de remuer.  
Retirez du feu dès que le mélange a épaissi.  
En garnir la pâte.  
Enfournez en bas du four, préchauffé à 180°, et laisser cuire de 20 à 25 minutes.  
Laissez refroidir.

### **Crème au chocolat**

Hachez le chocolat (j'ai trouvé que le chocolat à 70 % de cacao masquait le goût de la poire et la deuxième fois j'ai utilisé du chocolat moins fort en cacao).  
Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème fraîche liquide\*.  
Dans un récipient, fouettez les jaunes avec le sucre puis versez dessus le lait bouillant (ou la crème parvée).  
Remettre dans la casserole et faire cuire sur feu doux sans cesser de remuer et surtout sans faire bouillir jusqu' à ce que le mélange nappe votre cuillère en bois (on doit obtenir une consistance de crème anglaise).  
Versez la crème chaude sur le chocolat en trois fois en mélangeant bien à l'aide d' un fouet pour obtenir une émulsion bien brillante .

Une fois la tarte refroidie, versez dessus la crème au chocolat, lissez à la spatule, garnir éventuellement de copeaux de chocolat et mettre au frais pour durcir.