



TARTE PAMPLEMOUSSE/POIRE A LA CREME DE PISTACHE

Pour un cadre carré de 24cm et de 2cm de haut :

Pâte sablée : (à faire la veille)

250g farine - 150g beurre à temp. ambiante - 95g sucre glace - 33g poudre d'amandes - 1 oeuf - 1 càc de vanille en poudre - 1/4 càc sel –

Dans le bol du robot, mixer le beurre, le sel et le sucre. Incorporer la poudre d'amandes, la vanille, l'oeuf et la farine. Mixer jusqu'à la formation d'une boule. Filmer. Mettre au réfrigérateur.

Poires au sirop : (à faire la veille)

4 poires moyennes - 150g sucre - 300g d'eau –

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre. Eplucher les poires, les couper en 2 et les évider. Les faire pocher dans le sirop frémissant jusqu'à ce que l'on puisse les piquer avec la pointe d'un couteau. Retirer la casserole du feu et laisser macérer les poires dans le sirop toute la nuit.

2 pamplemousses roses de Floride - sucre glace –

Crème à la pistache :

360g crème d'amandes + 40g pâte de pistache –

Crème d'amandes :

175g crème pâtissière - 75g beurre - 75g sucre semoule - 75g poudre d'amandes - 2 oeufs - 2 càs de rhum - 15g maïzena –

Crème pâtissière :

37,5cl lait entier frais - 90g sucre - 1 gousse de vanille - 4 jaunes d'oeufs - 40g maïzena –

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille, fendue et grattée et la moitié du sucre. Retirer du feu. Couvrir et laisser infuser qlques minutes.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'oeufs + le reste du sucre (mélange blanc au final). Incorporer la maïzena. Mélanger.

Retirer la gousse de vanille. Verser le lait encore chaud sur le mélange précédent en fouettant. Verser dans la casserole, remettre sur le feu et porter à ébullition sans cesser de fouetter. Laisser bouillir 3 min.

Verser à nouveau dans le bol. Filmer au contact. Laisser refroidir.

Dans un saladier, travailler le beurre à la spatule pour obtenir une "pommade". Incorporer dans l'ordre : le sucre, la poudre d'amandes, les oeufs l'un après l'autre, la crème pâtissière, le rhum et la maïzena. Mélanger jusqu'à ce que la crème soit homogène.

Peser 360g de crème d'amandes. Y ajouter la pâte de pistache. Mélanger.

Préchauffer le four à 220°C (th.7). Sortir le moule du réfrigérateur. Poser une feuille de papier sulfurisé au fond. Remplir à hauteur de haricots secs ou de cailloux de cuisson. Faire cuire 15min jusqu'à ce que les bords soient blonds. Sortir le moule, retirer le papier sulfurisé et les cailloux. Laisser refroidir sans démouler. Baisser le four à 180°C (th.6).

Egoutter les poires, les couper en 4 tranches et les déposer sur une feuille de papier absorbant.

Tapisser le fond de la tarte avec la crème d'amandes pistachée. Disposer les poires en les alternant avec les segments de pamplemousse. Faire cuire ~30minutes.

Laisser la tarte tiédir. Démouler. Saupoudrer de sucre glace.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr