

Tarte moelleuse poire & vanille

Préparation

1. Fouettez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une meringue bien ferme et lisse.
2. Ajoutez l'extrait de vanille et la farine tamisée à la maryse.
3. Mélangez une petite partie de ce mélange au beurre fondu refroidi.
4. Quand la préparation est homogène, mélangez délicatement les deux pâtes.
5. Versez dans le moule beurré et saupoudré de cassonade, puis enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
6. Laissez refroidir.
7. La compotée pommes-poires : 2 poires rosse pomme ou 2 petites 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille Epluchez les fruits et coupez-les en petits cubes.
8. Mettez-les dans une casserole avec la vanille et un fond d'eau, puis laissez le mélange cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à avoir une texture de compotée avec des morceaux (si besoin, ajoutez à nouveau un peu d'eau au cours de la cuisson).
9. Laissez refroidir.
10. Les poires pochées : 2 à 3 poires de sucre litre d'eau 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille Epluchez les poires et retirez le trognon.
11. Portez à ébullition l'eau, le sucre et la vanille.
12. Plongez les poires dedans, et laissez-les cuire à petit bouillon pendant environ 30 minutes (à ajuster selon vos poires, elles doivent être bien tendres et fondantes à la fin de la cuisson).
13. Si vous avez le temps, laissez-les refroidir dans leur sirop.
14. La crème diplomate vanille : de crème liquide entière à 35% de matière grasse (1) de lait entier ou de vanille de sucre semoule 2 œufs 1 jaune d'œuf de maïzena de crème liquide à 35% de matière grasse (2) Faites chauffer la crème (1) et le lait avec les grains de la gousse de vanille.
15. Fouettez les œufs avec le jaune d'œuf et la maïzena, puis versez le liquide chaud dessus en mélangeant bien.
16. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en fouettant sans arrêt.
17. Versez la crème pâtissière dans un plat, filmez-la au contact et laissez-la refroidir totalement au réfrigérateur.
18. Quand elle est froide, montez la crème (2) en chantilly, puis ajoutez-la délicatement à la crème pâtissière.
19. Passez immédiatement au montage.
20. Montage : Etalez la compotée refroidie au fond de la tarte.
21. Ajoutez une couche de crème diplomate, et lissez la surface.
22. Découpez les poires pochées en fines lamelles et disposez-les sur la crème, puis pochez le reste de diplomate autour des poires avant de vous régaler !