

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Tarte Poires Kiwi ~~



Pâte Brisée minute

200 gr farine 55

100 gr beurre mou en morceaux

1 oeuf

½ c.c sel fin

1 c.c sucre vanillé

Mettre tous les ingrédients dans le bol

Régler, 1 mn mode pétrin

ou votre recette habituelle ou une pâte « toute prête »

Crème pâtissière

Recette à la casserole

2 jaunes d'oeuf

15 cl de lait

40 grs de sucre

(dont 2 sachets de sucre vanillé)

10 grs de maïzena

Battre les jaunes avec le sucre Ajouter la maïzena Puis le lait bouillant petit à petit en mélangeant Faire cuire jusqu'à épaississement de la crème tout en continuant de tourner

« Doubler les proportions »

Recette au thermomix

½ l de lait

40 grs de farine

2 oeufs entiers et 2 jaunes

1 sachet de sucre vanillé

70 grs de sucre semoule

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 7 mn à 90° vitesse 4, à l'arrêt de la minuterie, mixer 5 sec vitesse 9 Laisser refroidir

Préparer votre crème en premier, elle refroidira pendant que vous préparez la pâte brisée et que vous couperez les poires en fines tranches

Foncer votre moule et faire cuire la pâte à blanc pendant ½ h à 180° environ

Mettre la crème puis les poires et éventuellement quelques tranches de kiwi

Parsemer d'amandes effilées (passées à la poêle quelques instants)