

# TARTE AUX POIRES ET AUX AMANDES (thermomix)



## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 160 g de sucre
- 160 g d'amandes en poudre
- pour le sirop :
- 300 g d'eau
- 140 g de sucre
- 1 c à s de sucre vanillé
- 20 g de jus de Yuzu
- 4 poires
- pour la crème aux amandes :
- 130 g de beurre
- 20 g de fécule de maïs
- 170 g de crème
- 10 g de rhum

## Préparation :

- peler, épépiner et couper les poires en deux
- le sirop :
- mettre l'eau, les sucres, le jus de Yuzu dans le bol
- puis programmer 7 minutes température varoma vitesse 1
- ajouter les poires et régler 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse cuillère
- transvaser les poires dans une passoire et réserver
- nettoyer et sécher le bol
- préchauffer le four à 180°C
- mettre le sucre et la poudre d'amande dans le bol
- pulvériser 10 secondes à vitesse 9
- débarrasser dans un récipient et réserver
- la crème aux amandes :
- insérer le fouet dans le bol, ajouter le beurre
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- sans retirer le fouet, ajouter le sucre et les amandes réservés, la fécule de maïs, la crème et le rhum
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte
- verser la crème sur la pâte à tarte
- puis disposer les poires sur la crème face bombée dessus
- enfourner 30 à 40 minutes environ

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*