

## Gâteau aux poires caramélisées

Pour 6 personnes.

6 poires moyennes, 100 g de sucre; 3/4 l d'eau.

Pâte pour le socle : 150 g de farine, 70 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 1 c à soupe de sucre en poudre, une pincée de sel.

Pâte à choux : 2 dl d'eau, 100 g de beurre, 125 g de farine, 4 œufs, 1 c à soupe de sucre, une pincée de sel. Beurre pour le moule.

Crème pâtissière : 1/2 l de lait, 75 g de sucre, 60 g de farine, 3 œufs, 1 c à café de vanille en poudre, 1 c à café de kirsch.

La veille :

Préparer la pâte pour le socle. Mélanger le sucre, le sel et le jaune d'œuf, y incorporer la farine puis le beurre coupé en petits morceaux. Travailler rapidement et laisser reposer. Abaisser la pâte au rouleau, en garnir le fond d'un moule à tarte beurré de 30 cm de diamètre.

Préparer ensuite la pâte à choux : mettre dans une casserole l'eau, le beurre et le sel, faire bouillir jusqu'à fonte complète du beurre, verser la farine en une seule fois et dessécher la pâte à feu vif en tournant constamment. La pâte, très lisse, doit former une boule et se détacher des parois de la casserole. Hors du feu, incorporer un à un les œufs.

A l'aide d'une poche à douille, former une couronne avec cette pâte sur le bord du socle et faire cuire le tout à four moyen pendant 25 mn environ.

Le matin :

Peler les poires. Faire fondre le sucre dans l'eau et pocher les fruits dans ce sirop, jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents; les égoutter et garder le sirop à part.

Préparer la crème pâtissière : travailler 1 œuf entier, 2 jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux ; incorporer la farine, la Vanille et le kirsch. Verser dessus, peu à peu, le lait bouillant en tournant sans arrêt. Faire cuire à feu doux pendant 2 mn en remuant doucement et laisser tiédir. Garnir la pâte d'une partie de cette crème et déposer les poires dessus.

Avant le repas :

Remettre sur le feu le sirop de sucre dans lequel on aura fait pocher les poires, jusqu' à ce qu'il prenne une couleur blonde. Le verser sur les poires. On servira avec le reste de crème pâtissière en saucière.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.