

## Tarte feuilletée aux poires et à la crème pâtissière

Dessert **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 40 mn*Le dessert du dimanche est incontournable... C'est notre petit plaisir à nous !*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 5 poires
- 2 jaunes d'oeuf
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 0,25 l de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'oeuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.
- 2 Faites bouillir le lait. Versez-le sur la préparation précédente tout en remuant sans arrêt.
- 3 Mettez cette dernière préparation dans une casserole et portez-la à ébullition. Incorporez, alors, la crème fraîche, ôtez du feu et réservez!
- 4 Foncez un plat à tarte et piquez le fonds avec une fourchette. Disposez une feuille de papier sulfurisé sur toute la surface de la pâte. Parsemez de haricots secs et faites cuire 10 minutes dans le four à 220°C (th.7-8).
- 5 Pendant ce temps, pelez, lavez et coupez les poires en lamelles.
- 6 Sortez la tarte du four, étalez la moitié de la crème pâtissière sur le fond de la tarte. Disposez les poires par dessus tout en gardant quelques lamelles pour la décoration.
- 7 Étalez le reste de la crème sur les poires. Finissez par quelques lamelles de poire sur le dessus que vous disposerez en rosace.
- 8 Mettez la tarte dans le four à 180°C (th.6) pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de déguster ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

