

## *Tarte aux Poires, Crème de Pain d'Épices et Crumble de Spéculoos*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- BEURRE	75g + qq. petites noisettes
- SUCRE SEMOULE	75g + 1 c à soupe
- MAIZENA	1 c à soupe rase
- PAIN D'ÉPICES	50g de chapelure (DI-110)
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte
- AMANDES EFFILÉES	
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	4-5 biscuits broyés



### Recette:

- Étalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Nappez le fond avec du blanc d'œuf battu. Laissez sécher un peu puis réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, faites fondre doucement au micro-onde le beurre pour obtenir une pommade.
- Mélangez-y au fouet, le sucre semoule. Puis toujours en fouettant, ajoutez les jaunes d'œufs, la maïzéna, la chapelure de pain d'épices et la crème.
- Versez ce mélange dans le fond de tarte.
- Egouttez les poires, coupez-les en 2 et enfoncez-les légèrement dans la pâte côté bombé vers le haut.
- Saupoudrez avec les mandes effilées, les spéculoos broyés et 1 c à soupe de sucre. Répartissez enfin quelques noisettes de beurre sur le sommet.
- Enfournez pour 10 minutes puis baissez le feu à 175°C et poursuivez la cuisson encore 20-22 minutes.
- Sortez du four, laissez refroidir puis démoulez délicatement.