

Tarte aux Poires-Crème de Marrons-Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- POIRE(S) AU SIROP	8 demis
- CRÈME DE MARRONS	100g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	6 biscuits
- OEUFS	1
- SUCRE SEMOULE	30g
- FARINE	20g
- LAIT	150 ml



Recette:

- Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Froncez les bords et piquez le centre avec une fourchette.
- Répartissez la crème de marrons sur ce fond de tarte.
- Coupez les poires au sirop égouttées et séchées en fines lanières.
- Déposez ces lanières de fruits sur la crème de marrons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites bouillir le lait.
- Concassez finement 3 spéculoos.
- Dans un plat creux, fouettez l'œuf avec le sucre semoule. Intégrez ensuite la farine et les spéculoos concassés finement. Versez enfin le lait bouillant sur ce mélange.
- Remplacez le tout dans le caquelon puis replacez sur le feu en remuant continuellement afin d'épaissir la crème.
- Versez la crème chaude sur la tarte.
- Saupoudrez de spéculoos concassés.
- Enfournez pendant 25 – 27 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler délicatement.