

Tarte aux poires et à la crème de marrons

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 [pâte sablée](#),
- 1 bâton de cannelle,
- 1 gousse de cardamome verte,
- 1 étoile de badiane,
- ½ c. à c. de gingembre en poudre,
- 3 poires (Williams ou Doyenné du Comice),
- 50 g de sucre de canne,
- 2 œufs,
- 200 g de crème de marrons,
- 100 g de poudre d'amandes.

Préparation : 20 min. Cuisson : 30 min.

Dans une casserole, porter à ébullition 20 cl d'eau avec les épices et le sucre.

Couper les poires en deux, les peler et les épépiner, les plonger dans le sirop et les laisser cuire 6 minutes à feu doux en les retournant à la mi-temps (jusqu'à 20 minutes si les poires ne sont pas mûres). Les égoutter et laisser refroidir. Faire bouillir le jus de cuisson pour obtenir un sirop, le filtrer puis le laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Préparer la crème d'amande aux marrons : Fouetter les œufs avec les $\frac{3}{4}$ du sirop jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporer délicatement la crème de marrons puis la poudre d'amandes.

Foncer un plat à tarte beurré et fariné avec la pâte sablée puis le garnir avec la crème. Couper chaque poire en lamelles et les répartir sur la crème en rosace.

Enfourner pour 30 minutes environ en surveillant la cuisson. 5 minutes avant la fin de la cuisson, sortir la tarte du four et la napper du reste de sirop de cuisson des poires.

Servir tiède ou froid.

Remarques : Pour un résultat plus gourmand, incorporer 100 g de pépites de chocolat à l'appareil.