

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.



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.