**Gâteau aux poires avec pudding**

***Crème pâtissière:***

**500 g de lait
100 g de sucre
4 jaunes d'œuf
45 g de fécule de maïs
Gousse de vanille**

***La garniture de tarte:***

**base de pâte brisée
poires
cannelle
beurre
sucre en poudre
gelée de couverture**

Préparez d'abord **la crème pâtissière**. Faites bouillir un demi-litre de lait entier avec la moitié du sucre et une gousse de vanille. Il faut d'abord l'ouvrir et en gratter les graines. Mettez-la ensuite dans la casserole avec la gousse.

Faites un ruban en battant fermement les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre. Si elle est d'une belle couleur blanc-jaune, ajoutez-y la fécule de maïs à la cuillère, tout en continuant à battre.

Lorsque le lait bout, vous pouvez baisser le feu et verser une louche de lait avec le ruban. Remuez bien et versez la substance avec le reste du lait. Continuez à remuer jusqu'à ce que le pudding soit formé. Veillez à maintenir la température en dessous du point d'ébullition. Laissez refroidir la crème avant de l'utiliser.

**Les poires**. Éplucher les poires et les couper en deux dans le sens de la longueur. Retirez le cœur et coupez le fruit en fines tranches. Faites-les revenir brièvement dans un peu de beurre. Ce n'est pas nécessaire, mais j'en ai fait des poires à la cannelle en les saupoudrant de sucre vanillé et de cannelle en poudre dans la poêle.

Faites **le fond du gâteau**, dans ce cas un fond de pâte brisée. Prenez un moule à gâteau, badigeonnez-le de beurre et saupoudrez-le de farine. Placez la pâte dans le moule à gâteau et coupez le bord. Percez le fond avec une fourchette.

La pâte n'est pas cuite "à l'aveugle" au début, contrairement à un gâteau aux fruits ordinaire qui ne doit pas être remis au four après l'application du pudding et des fruits.

Les choses sont différentes ici. Remplissez le fond du gâteau avec la crème pâtissière. Placez les tranches de poire sur le dessus. Badigeonnez les fruits de beurre fondu et saupoudrez-les de sucre glace. Mettez maintenant le gâteau dans un four préchauffé à 200°C pendant 40 minutes.

Laissez-le refroidir à la sortie du four. Recouvrez-le uniformément d'une couche de gelée de couverture, afin qu'il brille joliment. Préparez la gelée avec 20 cl de jus de fruit chauffé, une feuille de gélatine trempée et une cuillère à soupe de sucre.