

Tarte pâtissière aux fruits de la passion

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes :

6 fruits de la passion
100 g de maïzena
150 g de sucre en poudre
1 l de lait
2 œufs + 2 jaunes
1 gousse de vanille
2 sachets de sucre vanillé
Cannelle en poudre
1 pâte brisée

Porter à ébullition 75 cl de lait avec la gousse de vanille fendue et le sucre vanillé et laisser ensuite infuser 15 mn.

Fouetter les œufs dans un saladier avec les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter alors la maïzena et le reste de lait froid. Délayer avec le lait chaud et reverser le tout dans la casserole. Cuire en remuant à feu doux. Au premier bouillon verser dans un saladier et laisser tiédir.

Couper les fruits de la passion en 2 et récupérer les graines et la pulpe dans un bol.

Étaler la pâte dans un moule à tarte à bords hauts et répartir la pulpe de fruits de la passion sur le fond. Verser la crème pâtissière (procéder délicatement pour que la pulpe reste bien répartie sur le fond de tarte). Égaliser la surface et saupoudrer de cannelle en poudre. Cuire à four préchauffé à 200° pendant 45 mn environ (adapter suivant le four). Laisser refroidir et démouler.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>