



# Tarte à la crème aux kakis persiMon<sup>MD</sup>

Donne 6 portions

## Ingrédients

1 croute de tarte surgelée de 24 cm (9 po)  
3 kakis persiMon<sup>MD</sup>

## Crème pâtissière

1½ tasse (375 ml) lait homogénéisé (3,25 %)  
½ tasse (125 ml) sucre granulé  
3 jaunes d'œufs  
1 gros œuf  
¼ tasse (50 ml) fécule de maïs  
1 c. à soupe (15 ml) beurre non salé  
1 c. à café (5 ml) extrait de vanille  
½ tasse (125 ml) confiture d'abricots

## Préparation

Préparer la croute de tarte selon les instructions de l'emballage.

Peler et hacher un kaki persiMon<sup>MD</sup>, le placer dans le bol d'un robot culinaire et le réduire en purée.

Dans une casserole à fond épais, mélanger le lait avec ¼ tasse de sucre.

Amener à ébullition sur un feu moyen.

Dans un bol de taille moyenne, fouetter ensemble le reste du sucre avec la fécule de maïs.

Incorporer au fouet les jaunes d'œufs et l'œuf entier, battre jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Verser le lait bouilli en un mince filet dans le mélange aux œufs en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Remettre dans la casserole et cuire sur un feu moyen en remuant constamment. Ne pas laisser bouillir.

Lorsque le mélange atteint la consistance épaisse de la crème pâtissière, retirer du feu et passer au tamis fin.

Mélanger le beurre et la vanille, laisser refroidir légèrement.

Verser la purée de kakis persiMon<sup>MD</sup> dans la croute de tarte.

Recouvrir de crème pâtissière.

Peler et trancher les kakis persiMon<sup>MD</sup> restants en quartiers fins, disposer les quartiers en cercle sur la crème pâtissière jusqu'à ce que la tarte en soit recouverte.

Dans une petite casserole, faire fondre la confiture d'abricots sur un feu moyen.

Arroser la tarte d'un filet de confiture fondue.

Laisser reposer 2 heures.

