

Tarte bourdaloue

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 200g de farine T55
- 100g de beurre
- 80g de sucre glace
- 25g de poudre d'amandes
- 40g d'œuf
- 80g de beurre
- 80g de sucre glace
- 80g d'œuf
- 80g de poudre d'amande
- 4 poires mûres, sinon prévoir un sirop pour les pocher :
- 1 litre d'eau et 250g de sucre, avec un peu de vanille si vous le souhaitez

Préparation

1. Une tarte des plus classiques, mais dont la recette n'était pas encore sur mon blog : la tarte bourdaloue, poires & amandes.
2. Ajoutez l'œuf, émulsionnez, puis la farine.
3. Mélangez rapidement pour obtenir une boule homogène.
4. Aplatissez-la, filmez-la au contact et mettez-la au frais au moins 30 minutes.
5. Ensuite, étalez-la sur 2mm d'épaisseur, et foncez un cercle de 22cm.
6. Mettez-le au congélateur le temps de préparer la crème d'amande.
7. Crèmez le beurre avec le sucre glace.
8. Ajoutez la poudre d'amande, et terminez avec l'œuf de façon à obtenir une crème homogène.
9. Si les poires ne sont pas mûres, portez à ébullition le mélange eau, sucre et vanille.
10. Plongez les poires épluchées et coupées en deux dans le sirop et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'un couteau les transperce facilement.
11. Quand les poires sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.
12. Ensuite, coupez-les en fines tranches.
13. Etalez la crème d'amande dans le fond de tarte, et disposez par-dessus les demi-poires coupées en lamelles en les enfonçant légèrement.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com