

Tarte bourdaloue chocolat & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 160g de farine T55
- 30g de maïzena
- 30g de cacao en poudre
- 4 poires
- 750g d'eau
- 150g de sucre
- 1 pincée de cannelle (optionnel)
- 100g d'œuf
- 100g de beurre
- 100g de poudre de noisette
- 85g de sucre glace
- 15g de cacao en poudre
- 50g de noisettes hachées

Préparation

1. J'ai réalisé il y a peu une tarte bourdaloue ultra classique, très bonne, mais ça m'a donné envie d'en faire une version encore plus gourmande, avec bien sûr de la noisette à la place de l'amande, mais aussi du chocolat.
2. On obtient donc une pâte sucrée noisette et cacao, une crème de noisette et cacao, et des poires pochées à la cannelle (vous pouvez bien sûr ne pas mettre de cannelle, ou la remplacer par de la vanille ou ce que vous voulez), avec en plus quelques éclats de noisettes.
3. Si vous le souhaitez, vous pouvez également ajoutez des pépites de chocolat dans la crème de noisette et cacao pour une version encore plus fondante.
4. Ajoutez le sel, et émulsionnez avec l'œuf.
5. Terminez en ajoutant la farine, la maïzena et le cacao en mélangeant rapidement.
6. Dès que la pâte forme une boule, écrasez-la puis filmez-la et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
7. Ensuite, étalez-la sur 2mm d'épaisseur et foncez votre/vos cercles à tarte.
8. J'ai utilisé deux cercles de chez De Buyer, je vous mets les liens ici : [Cercle oblong](#) [Cercle calisson](#) Mettez le fond de tarte au réfrigérateur le temps de préparer le reste de la recette.
9. Si vos poires sont bien mûres vous pouvez sauter cette étape et passer directement à la suite.
10. Portez à ébullition l'eau avec le sucre et la cannelle.
11. Plongez les poires épluchées dedans, et faites cuire pendant environ 30 minutes (à la fin de la cuisson, les poires doivent être tendres).
12. Egouttez-les et laissez-les refroidir.
13. Mélangez le beurre, le sucre glace, la poudre de noisette et le cacao en poudre.
14. Quand le mélange est homogène, ajoutez les œufs puis les noisettes hachées.
15. Montage et cuisson : Sucre glace Eclats de noisette Etalez la crème noisette et cacao sur le fond de tarte.
16. Coupez les poires en deux et retirez le trognon.

17. Ensuite, coupez les demi-poires en fines tranches et disposez-les sur la crème de noisette, en les enfonçant légèrement.
18. Parsemez la tarte de quelques éclats de noisette, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 40 minutes.
19. A la sortie du four, retirez le cercle, laissez refroidir, saupoudrez avec un peu de sucre glace et quelques noisettes puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com