



TARTE BOURDALOUE

(Pour 8 personnes - Préparation 1h - Cuisson 45mn - Repos 1h)

Les ingrédients :

Pour la pâte à foncer : 175 Grs de farine - 90 Grs de beurre - 20 Grs de sucre - 20 Grs de j'aune d'oeuf - 20 Grs de lait - 3 Grs de sel.

Pour la crème : 65 Grs de beurre - 35 Grs de sucre semoule - 50 Grs d'oeuf - 65 Grs de poudre d'amande - 5 Grs de farine - 5 Grs de rhum - 1/2 gousse de vanille.

Finitions : 6 demi-paires au sirop - 25 Grs d'amandes effilées - 25 Grs de nappage neutre - Sucre glace.

La réalisation :

La pâte à foncer :

- 1 - Déposez la farine et le beurre froid dans le bol de votre robot puis mélangez à la feuille afin d'obtenir une texture sableuse, 2 minutes environ.
- 2 - Ajoutez le jaune d'œuf battu et le lait, mélangez rapidement puis ajouter le sucre et le sel. Laissez tourner encore 30 secondes pour amalgamer la pâte.
- 3 - Fraisez la pâte à la main qui doit être bien homogène, filmez au contact et réserver minimum 1h au froid.
- 4 - Beurrez l'intérieur de votre cercle de 20cm de diamètre et 2cm de hauteur. Sortez votre pâte et foncez le cercle avec précaution en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Si elle est trop cassante, patientez quelques minutes elle va s'attendrir un peu en se réchauffant, mais ne tardez pas trop car elle risque d'être trop fragile en remontant en température.
- 5 - Réservez votre cercle foncé au frais.

La crème amande :

- 1 - A la main, crémez le beurre à température ambiante pour obtenir une pommade.
- 2 - Ajoutez le sucre et les graines de la gousse de vanille, puis mélangez au fouet.
- 3 - Ajoutez l'oeuf battu en fouettant puis incorporez la poudre d'amande et la farine.
- 4 - Terminez par le rhum et mélangez pour l'incorporer.

Le montage :

- 1 - Garnissez votre fond de pâte à foncer avec la totalité de la crème d'amande.
- 2 - Taillez les poires en fines lamelles bien régulières en conservant la forme de la demi-poire.
- 3 - A l'aide d'une spatule coudée, déposez les demi-poires en lamelles sur la crème d'amande en prenant soins de placer le côté queue vers le centre de la tarte .
- 4 - Couvrez la crème encore apparente avec les amandes effilées puis enfournez pour 45mn à 170°C.

Finitions :

- 1 - Après refroidissement, dé-cerclez la tarte, ébarbez si nécessaire et couvrez de nappage à l'aide d'un pinceau.
- 2 - Saupoudrez les amandes effilées de sucre glace.

