

« Aujourd'hui Maryse vous présente »

Recette N°5 : La tarte Bourdaloue ou Tarte Amandine by
Chamois Véloce



Ingrédients :

- Pour la pâte sucrée :
 - 250g de farine
 - 100g de sucre glace
 - 1 œuf
 - 125g de beurre
- Pour la garniture :
 - 125g de beurre très mou
 - 100g de sucre
 - 125g de poudre d'amande
 - 2 œufs
 - 1 cuillère à soupe d'amandes effilées
 - 1 grosse boîte de poire en sirop

Recette :

Pour la pâte sucrée :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sucre et le miel, puis ajouter le beurre coupé en morceaux et le mélanger pour l'incorporer à la farine. Ajouter l'œuf battu en omelette.
2. Mélanger à la main en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. La pâte doit être homogène et lisse.
3. Former une boule et laisser la reposer pendant 2 heures minimum au réfrigérateur.
4. Etaler la pâte sucrée dans un plat à tarte préalablement beurré et piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette. Réserver au frais pendant 1 heure.

Pour la garniture :

1. Pour la crème d'amande, mélanger le beurre (mou), le sucre, la poudre d'amande, les œufs et un peu de sirop de poire (à prélever de la boîte).
2. Couper les poires en 2 et les disposer en étoile sur le fond de tarte. Verser la crème d'amande autour des poires et ajouter les amandes effilées sur le dessus.
3. Mettre au four pendant 40 minutes à 180°C et laissez refroidir.
4. Déguster sans modération !