

Tarte Bourdaloue aux poires

Pour une grande tarte

Pâte brisée sucrée:

250 g de farine
60 g de sucre semoule
125 g de beurre mou
1 jaune d'œuf
50 g d'eau
1 pincée de sel

La crème d'amandes:

85 g de beurre
85 g de poudre d'amandes
85 g de sucre
2 œufs
1 gousse de vanille
2 cuillères à soupe de rhum

Le sirop (pochage des poires)

800 ml d'eau
400 g de sucre
Vanille liquide
1 zeste de citron

6 petites poires (ou 3 grosses)
Quelques amandes effilées

Préparer la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients: d'abord le beurre avec la farine pour obtenir une pâte sableuse, incorporez ensuite le sucre, le sel, l'œuf et enfin l'eau en dernier. Travaillez la pâte pour obtenir une boule homogène et souple.

Étalez la pâte en forme de cercle mettez-la entre 2 feuilles de film alimentaire et laissez la reposer une nuit au frigo.

Le lendemain, sortez la pâte et préparez le sirop:

Faites bouillir l'eau et le sucre avec la vanille et le zeste. Pelez les poires et ôtez le cœur (comme je n'avais pas d'évidoir à pomme j'ai coupé les poires en deux maintenant au lieu de le faire après pochage)

Plongez les poires dans le sirop et laissez-les cuire pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres (vérifier avec un couteau pointu)

Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Préparez la crème d'amande : Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes puis les graines de vanille et le rhum. Mélangez bien.

Foncez un moule à tarte ou un cercle de pâtisserie avec la pâte brisée, garnissez-la avec la crème d'amandes (attention que ça ne déborde pas!!)

Coupez les poires fines lamelles et disposez-les sur la crème d'amandes`.

Faites griller les amandes effilées à sec quelques minutes dans une poêle puis répartissez-les sur la tarte.

Enfournez à 180°C pendant 30 à 35 minutes, la pâte doit être cuite et le dessus bien doré.