
Tarte Bourdaloue aux poires

Ingrédients

Pour la pâte :

225 g de farine
135 g de beurre
90 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
1 œuf
1 pincée de sel

Pour les poires :

4 poires Williams
1 gousse de vanille
150 g de sucre

Pour la crème d'amandes :

2 œufs
80 g de poudre d'amandes
80 g de beurre mou
80 g de sucre
1 cuil. à soupe de Rhum



Préparation

Préparez la pâte : mélangez la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le beurre en petits cubes jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez l'œuf. Pétrissez pour que la pâte soit homogène. Formez une boule légèrement aplatie, emballez-la dans un film étirable et réservez 2 heures au frais.

Préparez les poires : pelez-les, coupez-les en deux, creusez le centre et mettez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre et la gousse de vanille fendue en deux, couvrez d'eau. Portez à ébullition, laissez frémir 15 min. Laissez refroidir les poires dans le sirop.

Préparez la crème d'amandes : travaillez le beurre mou en pommade avec le sucre. Incorporez les œufs un par un, la poudre d'amandes et le rhum.

Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez et farinez une tourtière de 25 cm. Étalez la pâte et garnissez-en le moule. Piquez le fond avec une fourchette. Répartissez la crème d'amandes sur toute la surface. Égouttez les poires, coupez-les en lamelles. Disposez-les sur la tarte en formant des éventails.

Faites cuire la tarte en bas du four 35 à 40 min, la crème doit être dorée. Sortez-la du four et laissez-la tiédir avant de la démouler sur une grille. Servez à température ambiante.

Astuces et conseils pour Tarte Bourdaloue

Une fois que vous avez chemisé votre moule à tarte avec la pâte, vous pouvez la remettre au frais avant de la garnir pour éviter qu'elle ne se rétracte pendant la cuisson.

PS - La tarte Bourdaloue, également appelée Bourdaloue ou tarte Amandine, est une pâtisserie française créée dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Elle tient son nom de la rue Bourdaloue, à Paris, où était établi son créateur.