



Tarte bourdaloue

Ingredients

Pâte à tarte

120g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
260g de farine
30g de poudre d'amande

Crème d'amande

2 oeufs
85g de sucre glace
85g de poudre d'amande
85g de beurre mou
5 demi poires

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 22cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Crème d'amande

Préchauffer le four à 175°C

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre glace

Puis ajouter les oeufs et pour finir la poudre d'amande, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Verser la crème sur le fond de tarte

Eplucher les poires, les couper en 2, enlever le centre

Découper en tranches, reconstituer et déposer joliment sur la crème d'amande

Enfourner 35 minutes