

Tarte Bourdaloue



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Tarte aux poires et aux amandes

Ingrédients

- pour la pâte brisée
- 250 g de farine
- 25 g de sucre - en poudre
- 125 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- pour les poires pochées
- 4 grosses poires - ou 6 petites
- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre en poudre
- le jus d'1 citron
- vanille
- pour la crème d'amandes
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 100 g de poudre d'amandes

Préparation

- 1 Pocher les poires dans le sirop fait avec l'eau, le jus du citron, la vanille (gousse ou sachet vanillé) et le sucre pendant environ 15 mn. Vous pouvez aussi utiliser des poires au sirop, bien les égoutter.
- 2 Etaler la pâte brisée réalisée par vos soins ou prêt à cuire. La piquer dans un grand moule à tarte.
- 3 Travailler la pâte d'amandes en écrasant le beurre mou et le sucre. Incorporer les œufs un à un et mélanger puis ajouter la poudre d'amandes.
- 4 Etaler la pâte d'amandes dans le moule, couper les poires en deux puis en tranches fines mais sans changer la forme de la demie poire. Etaler les demies poires en les décalant légèrement comme pour les allonger.
- 5 Cuire à four chaud thermostat 5-6 (180°C) pendant 30 à 40 mn.

Proposé par



philau

Le bien vivre en Limousin : recettes, balades et découverte de notre région à travers notre maison d'hôtes Le Mas du Loup

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

