

Comment faire une tarte Bourdaloue?

Recette pour 2 tartes de 5 personnes (2 cercles en métal de 18cm de diamètre environ)

Mélanger 135g de beurre pas trop dur, avec 80g de sucre.

Quand le mélange est lisse, incorporer 1 œuf et continuer à mélanger à la main

Incorporer 250g de farine type 55 et 1 pincée de sel, mélanger sans pétrir, quand tous les ingrédients sont mélangés, faire une boule, la recouvrir de film alimentaire et la laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Prévoir une petite boîte de poires au sirop ou 5 poires bien mures, et 150g de crème d'amande.



Aplatir la boule à la main



Puis l'étaler au rouleau, en faisant pivoter d'un quart de tour à chaque coup de rouleau pour garder une forme ronde à la pâte étalée.



Déposer la pâte sur le cercle.



Faire entrer délicatement la pâte dans le cercle sans appuyer à l'intérieur. C'est la main gauche qui envoie la pâte, la main droite sert uniquement à guider cette pâte. Si on force, on va amincir la pâte sur certains endroits et donc rendre la tarte fragile. Il faut faire au moins 3 tours en poussant la pâte .



Quand il n'est plus possible d'en ajouter, pincer le bord de la pâte en envoyant vers l'intérieur, un bourrelet d'environ 1cm. Avec le rouleau, couper l'excédent de pâte.



Pincer maintenant ce bourrelet de façon à "monter" les bords de la tarte, régulièrement en tournant la tarte, ce ne sont jamais les mains qui tournent autour de la tarte mais la tarte qui tourne dans les mains.



A l'aide d'une pince à tarte, enfoncer les dents de la pince dans la tarte et pincer légèrement. Remonter la pince et l'enfoncer de nouveau juste à côté en prenant soin de rentrer dans une des deux marques précédemment faite. Continuer tout au tour. Laisser reposer 30 mn au froid.



A l'aide d'une poche garnie de crème d'amande, déposer 5 boules de crème et les recouvrir de 5 demi poires coupées en lamelles ou non, selon votre goût.



Avec cette même poche, faire le tour de l'intérieur de la tarte en déposant un petit boudin de crème de 8mm puis remplir les trous entre les poires de cette même crème. Attention, pas trop, la crème gonfle à la cuisson et si elle déborde, ce n'est pas joli. Trop est l'ennemi du bien.



Mettre quelques amandes effilées au centre et cuire à 200°C environ 20mn. Quand la tarte est tiède, retirer le cercle par le dessous et surtout pas l'inverse, sinon les bords se casseraient. Si la pâte a un peu débordé sur le fond, il faut la couper délicatement avec un petit couteau, avant de décercler. Plusieurs façons de décorer:



Recouvrir l'ensemble de la tarte de sucre glace et napper uniquement les poires de nappage blond bien chaud, soit napper l'ensemble de la tarte et déposer sur le bord, des amandes hachées légèrement grillées ou du sucre en grains.



Denis Hauchard - CFA Avignon - Pâtisserie