

# Tarte Bourdaloue



## Matières premières

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.003
Farine	0.250

Beurre	0.065
Sucre	0.065
Œufs	1
Poudre d'amandes	0.065
Farine	0.015

Poires	4
Petites poires au sirop entières	1

## Quantités

## Progression

### Pâte sucrée aux amandes

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.

Sabler

Incorporer l'œuf et fraser.

Laisser reposer au froid.

### Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre.

Incorporer les œufs graduellement.

Monter l'appareil.

Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.

Puis la farine et enfin le rhum si désiré.

### Montage de la tarte :

Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.

Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.

Couper les poires en lamelles en les laissant entières.

Déposer les poires autour de la tarte.

Garnir de crème d'amandes à la poche entre les poires.

Cuire à 190°C.

Débarrasser sur grille à la sortie du four.

Attendre le refroidissement avant de napper de nappage abricot.

Il est possible de décorer le bord de la tarte avec du sucre en grains.

### Décor de la tarte :

Avant de pocher les demi poires, il faut tailler une lamelles centrale avec la queue de la poire. Ensuite il faut la tremper sans le sucre et la mettre au four pour la sécher.

