

Tarte Bourdaloue



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.080	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.050	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.030	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.150	Laisser reposer au froid.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	1 1/2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil.
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
		Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Sucre	0.400	<u>Pochage des poires :</u>
Eau	0.400	Laver et évider les poires.
Vanille gousse	½	Eplucher les poires.
Badiane	1	Plonger les dans le sirop frémissant.
Cannelle bâton	½	Couvrir avec un papier sulfurisé.
Citron jus	½	Pocher 15 à 20 minutes suivant le degré de maturité.
Poires	3	Vérifier avec la pointe du couteau.
		Débarrasser dans une bassine avec le sirop.
		<u>Montage de la tarte :</u>
		Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
		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.