

TARTE AUX POIRES



Pour 1 tarte à la poire 5-6 personnes

Ingrédients pâte sucrée :

- 100 g de farine
- 2 g de sel
- 60 g de beurre
- 30 g de sucre glace
- 8 g de poudre d'amande
- 1 jaune d'oeuf (20 g)

Ingrédients crème d'amande :

- 40 g de sucre
- 40 g de beurre à température ambiante
- 1 petit oeuf
- 50 g de poudre d'amande
- 5 ml de vanille liquide

Ingrédients sirop vanille :

- 350 ml d'eau
- 150 g de sucre
- 100 ml de jus de citron

Pour la garniture :

- 3 poires
- amandes effilées
- nappage abricot (ou confiture)

Etapas

Mélangez ensemble la farine, le sel et le beurre. Il vous faut obtenir une consistance sableuse. Ajoutez ensuite le sucre glace et la poudre d'amande, mélangez à nouveau et finissez avec le jaune d'œuf. Une fois la pâte homogène (il est important de ne pas trop travailler la pâte pour éviter qu'elle se rétracte lors de la cuisson), filmez la et mettez la au frigo pour une heure (ce qui facilite l'étalage de la pâte et diminue sa rétraction au four).

Dans un bol, mélanger le beurre et le sucre avec une maryse, ajoutez y l'oeuf et la vanille liquide. Finissez le mélange en incorporant la poudre d'amande.

Sortez la pâte du frigo, abaissez la (étalez) avec un rouleau et foncez (mettez la pâte dans le moule) un cercle à tarte de 18 cm de diamètre. Piquez-la avec une fourchette et remettez au frigo pour 30 minutes (important !!). Etalez dessus la crème d'amande.

Pour les poires au sirop, pelez et couper en 2 les poires, déposez les dans le sirop à température d'ébullition. Laissez les confire jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Egouttez les, ensuite, découpez de fines lamelles et disposez la poire reconstituée sur la crème d'amande. Enfournez dans un four préchauffé à 160°C pour 30- 40 minutes.

Badigeonnez la tarte de nappage neutre et servez.

Enjoy !