

# TARTE BOURDALOUE

## d'après Fou de Pâtisserie

### Pâte sablée

- 250 g de farine (T55)
- 2 g de levure chimique
- 100 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 50 g d'œufs

### Garniture

#### Crème d'amandes:

- 100 g de sucre semoule
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre
- 100 g d'œufs
- 10 g d'alcool de poire

#### Poires au sirop:

- 6 belles poires
- 1 litre d'eau
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille (facultatif)
- le jus d'un demi citron (facultatif)

Dans une casserole, commencez par préparer le sirop pour pocher les poires. Versez le litre d'eau, les 100 g de sucre, la gousse de vanille ouverte et grattée et le jus de citron. Portez à ébullition. Pendant ce temps, lavez et épluchez les

poires. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et ôtez les pépins. Quand le sirop bout, plongez les poires dedans pour 10-15 minutes. Comme mes poires étaient très mûres 10 minutes ont largement suffi.

Préparez ensuite la pâte sablée, dans le bol de votre robot mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Créméz le mélange à l'aide de l'accessoire feuille. Quand le mélange est bien lisse ajoutez les 50 g d'œufs, homogénéisez puis ajoutez la farine et la levure préalablement tamisée. Ne travaillez pas trop. A la main formez une boule, enveloppez-la dans du film étirable et réservez au frais au moins 15 minutes.

Préchauffez votre four à 160°, pour un four ventilé. *(note pour les têtes de linottes comme moi, j'ai oublié de mettre la ventilation pendant la moitié de la cuisson, la tarte a cependant très bien cuit)*

Préparez la crème d'amandes, dans votre robot toujours avec l'accessoire feuille mélangez le sucre et la poudre d'amande. Ajoutez-y le beurre pommade. Quand le mélange est bien lisse, ajoutez les œufs battus, petit à petit. Mélangez pour bien aérer la crème.

Étalez votre pâte sablée et foncez votre cercle. Garnissez le fond avec la crème d'amandes, puis ajoutez en rayon vos poires pochées, que vous aurez préalablement découpées en lamelles. Avec une petite spatule appuyez légèrement sur les poires pour que les lamelles s'écartent un peu.

Enfournez pour 15 à 20 minutes en surveillant bien la cuisson.

Normalement cette tarte se déguste tiède, comme mes testeurs et moi-même préférons quand c'est frais, enfin à température ambiante, j'ai sorti la tarte du frigo 15 minutes avant la dégustation ... Un régal!