



Tarte bourdaloue

Ingredients

Pâte à tarte

120g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
260g de farine
30g de poudre d'amande

Crème d'amande

2 oeufs
85g de sucre glace
85g de poudre d'amande
85g de beurre mou
5 demi poires

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 22cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le moule tarte de pte et remettre au frais 1h

Crème d'amande

Prchauffer le four 175C

A l'aide d'un batteur mlanger le beurre et le sucre glace

Puis ajouter les oeufs et pour finir la poudre d'amande, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne.

Verser la crme sur le fond de tarte

Eplucher les poires, les couper en 2, enlever le centre

Dcouper en tranches, reconstituer et dposer joliment sur la crme d'amande

Enfourner 35 minutes