



Tarte bourdaloue TM

Ingredients

Pâte à tarte

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

Crème d'amande

2 oeufs
100g de beurre mou
100g de sucre
100g de poudre d'amande
2 poires

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 22cm -

Dans le bo mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pendant 14 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Crème d'amande

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Verser la crème sur le fond de tarte

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

Découper en tranches, reconstituer et déposer joliment sur la crème d'amande

Enfourner 35 minutes