*Tartes*

# Tarte bourdaloue aux poires

| 1h40 | 20 min | 20 min | 1h | 560 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 6 personnes

**Pâte brisée**

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
25 ml **Eau**
1 **Sel**

**Garniture**

4 **Poire**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
75 g **Amande(s) en poudre**
75 g **Sucre semoule**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

**Étape 1**

## Préparation de la pâte

1. Verser la farine tamiser dans un récipient. Creuser un puits dans la farine avec la main.
2. Ajouter le sel et l'eau dans le creux et mélanger un peu le sel avec le doigt pour mieux le dissoudre.
3. Incorporer le jaune d'oeuf et le percer avec le doigt.
4. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux au centre de la fontaine.
5. Ecraser rapidement le mélange avec les mains.
6. Eviter de pétrir la pâte pour qu'elle ne devienne trop élastique.
7. Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
8. Fariner légèrement le plan de travail et continuer à travailler la forme ronde de la pâte dessus.
9. Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle "fraiser". L'opération ne doit pas être répétée pour ne pas chauffer la pâte.
10. Lui redonner une forme de boule et la déposer à nouveau dans le récipient. Couvrir d'un film alimentaire

et laisser reposer au moins 1 heure.

11 Au bout d'une heure, étaler la pâte sur un plan de travail fariné et garnir le moule à tarte.

**Étape 2**

## Préparation de la garniture

1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

2 Laver et éplucher et épépiner les poires. Les couper chacune en 6 quartiers.

3 Garnir la tarte des quartiers de poire et enfourner pendant 10 minutes.

4 Dans un bol, battre les œufs, la poudre d'amandes, le sucre et la crème. Le mélange doit être homogène.

5 Verser cette préparation sur la tarte et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.

6 Sortir la tarte du four et la laisser refroidir quelques instants avant de la démouler.