

TARTE BOURDALOUE

Avril 2019

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte sablée
- ★ 3 poires williams, guyot ou conférence (600 g)
- ★ 1 œuf
- ★ 100 g de beurre
- ★ 150 g de sucre en poudre
- ★ 1 citron jaune
- ★ 125 g de poudre d'amandes
- ★ 1 cuillère à soupe d'amandes effilées (10 g)
- ★ 2 cuillères à soupe d'eau de vie de poire
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Moule à tarte, 2 casseroles, Jatte, Fouet, Poêle antiadhésive, Bol, Grenailles ou cailloux, Grille

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 6,45 € (soit 1,08 € par personne)



Recette :

Ouvrir le citron en deux, extraire le jus dans un bol. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 10 minutes. Peler les poires, les couper en 2 sur la hauteur, éliminer le cœur et les pépins, les citronner. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Foncer un moule à tarte avec la pâte, égaliser les bords, piquer le fond avec une fourchette, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et de grenailles, enfourner pour 15 minutes. Pendant ce temps, porter 50 cl d'eau dans une casserole avec 70 g de sucre en poudre, ajouter les demi-poires et les pocher durant 8 minutes, les égoutter.

Dans une petite casserole faire fondre le beurre à feu très doux. Dans une jatte fouetter l'œuf entier avec 80 g de sucre, une pincée de sel, le beurre fondu, l'eau de vie et la poudre d'amandes. Émincer les poires dans la largeur sur une planche à découper en conservant la forme. Recouvrir la pâte cuite à blanc (débarrassée du papier de cuisson et des grenailles) avec l'appareil, disposer délicatement par-dessus les demi-poires en rosace, pointes vers le centre. Enfourner pour 35 minutes en surveillant la cuisson.

Poêler rapidement les amandes effilées à sec pour leur donner un peu de couleur. Laisser reposer 10 minutes la tarte, puis la démouler sur une grille, parsemer d'amandes effilées et consommer tiède ou après total refroidissement.

i On peut remplacer les poires fraîches par une boîte (4/4) de poires au sirop égouttées (pas besoin alors de les pocher).

Boisson :

Un Bonnezeaux ou un Coteaux du Layon servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.