

Tarte Bourdaloue

Ingédients

Pour la pâte Brisée sucrée

- 200g de farine T65
- 100g de beurre mou
- 40g d'oeuf
- 40g de sucre glace
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour l'appareil

- 3 poires bio bien mûres
- 100g poudre d'amandes
- 100g de sucre
- 100g de beurre pommade
- 1 oeuf
- 20g de rhum ambré
- Au choix : quelques gouttes d'extrait de vanille ou d'arôme d'amande amère ou encore une demi-fève tonka râpée

Préparation

Dans la cuve du [robot](#), mélangez la farine avec le beurre, le sel, la levure et le sucre. Versez l'oeuf battu petit à petit. Dès que la pâte peut être rassemblée en boule, arrêtez le robot.

Formez une boule de pâte avec les mains, puis étalez-la sur un plan de travail fariné ou une [Silpat](#). Foncez-la dans un cercle à tarte. Laissez reposer au frais une heure grand minimum.

Après avoir laissé reposer la pâte, préchauffez le four à 180 degrés. Faites précuire sur une grille en position basse pendant dix minutes. Grâce au temps de repos au frais, elle ne se rétractera pas.

Pendant ce temps, pelez et épépinez les poires. Découpez-les en quartiers.

Dans la cuve du robot, mélangez les ingrédients de la crème d'amande (beurre, poudre d'amande, sucre, oeuf, beurre). Stoppez le robot lorsque vous obtenez un mélange homogène.

Étalez la crème sur le fond de pâte encore chaud. Puis disposez élégamment vos poires (tranchées ou non). Saupoudrez éventuellement d'amandes effilées.

Enfournez à nouveau pour une trentaine de minutes. En fin de cuisson, la crème est dorée. En bonus, lorsque la tarte a refroidi, vous pouvez la badigeonner de gelée pour lui donner un aspect luisant.