



© <http://ungraindecuisine.fr> par Thierry d'Issy - 2018

## TARTE BOURDALOUE

( Cercle de 20/22cm - 6/8 personnes - Réalisation 30min - Cuisson 45mn à 170°C )

### Les ingrédients :

<p>La pâte à foncer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 175 Grs de farine ;</li> <li>- 90 Grs de beurre ;</li> <li>- 20 Grs de jaune d'oeuf ;</li> <li>- 20 Grs de lait ;</li> <li>- 20 Grs de sucre semoule ;</li> <li>- 3 Grs de sel.</li> </ul>	<p>La crème d'amande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 75 Grs de beurre ;</li> <li>- 35 Grs de sucre semoule ;</li> <li>- 50 Grs d'oeuf ;</li> <li>- 65 Grs de poudre d'amande ;</li> <li>- 5 Grs de farine ;</li> <li>- 5 Grs de rhum ;</li> <li>- 1/2 gousse de vanille fendue et grattée.</li> </ul>	<p>La garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 ou 8 demi-paires au sirop ;</li> <li>- 25 Grs d'amandes effilées ;</li> <li>- 25 Grs de nappage neutre ;</li> <li>- QS de sucre glace.</li> </ul>
---	--	--

### La réalisation :

#### La pâte à foncer :

- 1 - Avec la feuille de votre robot pétrin, sablez la farine avec le beurre mou puis ajoutez le jaune d'oeuf battu avec le lait.
- 2 - Ajoutez le sucre et le sel et mélangez rapidement sans trop insister sinon la pâte prendrait trop de corps et deviendrait élastique.
- 3 - Fraisez la pâte, réalisez une boule et filmez la au contact puis repos 30 minutes au froid.

#### La crème d'amande :

- 1 - Crémez le beurre en fouettant pour réaliser un beurre pommade. Ajoutez le sucre et les graines de vanille puis mélangez au fouet.

2 - Ajoutez l'oeuf battu et incorporez la poudre d'amande puis la farine.

3 - Pour terminer, ajoutez le rhum, mélangez et réservez.

Le montage et la cuisson :

1 - Étalez la pâte sur une épaisseur de 3-4 mm et foncez un cercle de 20 à 22cm.

2 - Garnissez avec la crème d'amande et lissez à la spatule coudée.

3 - Découpez les demi-poires en fine lamelles et avec une spatule coudée déposez chaque demi-poire en lamelles en formant une rosace sur votre crème d'amande.

4 - Décorez avec les amandes effilées les zones où la crème d'amande est encore visible puis enfournez 45min à 170°C.

5 - Après cuisson et refroidissement complet, décorez avec le nappage neutre et saupoudrez les amandes effilées de sucre glace.