

Tarte belle amandine

Lirzin Sullivan

Durée totale : 2h40mn Préparation : 90 mn Cuisson: 40 mn minutes repos : 30 mn

ingrédients

Pâte Brisée

- 250 g de farine
- 125g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 5 cL d'eau
- Sel : PM

Appareil

- 3 ou 4 poires
- 1/2 citron
- 100g de beurre mou
- 350g de sucre
- 2 œufs
- 1CS d'extrait de vanille
- 2 CS d'amandes effilées
- 100g d'amande en poudre

Matériels

2 Saladiers
couteau d'office
cuillère à soupe
film alimentaire
rouleau à pâtisserie
plaque à débarrasser
assiette de propreté.
cuillère en bois & fouet

Planche à découper
plaque à débarrasser
presse agrume
casserole
écumoire
moule à tarte
2 verres
tamis

Remarques

Technique

Tarte brisée :

1. **Verser** la farine tamisée avec le sel dans un saladier.
2. **Creuser** un puits au centre.
3. **Découper** le beurre en petit morceaux à température ambiante.
4. **Déposer** le beurre au centre du puits.
5. **Travailler** du bout des doigts en sablant le mélange.
6. **Ajouter** l'eau et le jaune d'œuf.
7. **Travailler** rapidement du bout des doigts.
8. **Former** une boule.
9. **Fraiser** la boule 3-4 fois.
10. **Former** une boule.
11. **Filmer** et **réserver** au frais pendant 30 mn.

Remarque

Technique

Remarque

Appareil :

1. **Peler** et **couper** les poires en deux.
2. **Retirer** le cœur, les **citronner**.
3. Dans une casserole, **réaliser** un sirop avec 250g de sucre et 50 cL d'eau.
4. **Pocher** les poires durant 20 mn.
5. **Laisser refroidir** dans le sirop.
6. **Préchauffer** le four à 200°C.
7. Dans une jatte, **battre** le beurre en morceau avec le sucre restant.
8. **Ajouter** les œufs 1 à 1, puis la poudre d'amandes et l'extrait de vanille.
9. Bien **fouetter** entre chaque ajout.
10. **Égoutter** les poires.
11. **Étaler** la pâte brisée.
12. **Beurrer** et **fariner** un moule à tarte, y **placer** la pâte brisée.
13. **Piquer** la pâte avec une fourchette.
14. **Verser** la crème d'amandes et **disposer** les poires en les enfonçant légèrement.
15. **Enfourner** la tarte et **faire cuire** 35 mn.
16. **Badigeonner** généreusement de sirop de poire.
17. **Parsemer** d'amande effilées.
18. **Prolonger** la cuisson 5 mn.
19. **Laisser refroidir** avant de servir.