

## TARTE AMANDINE AUX POIRES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 35 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 ou 8 personnes

<b>Pâte sucrée:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 100g de sucre glace</li><li>– 100g de beurre pomade</li><li>– 250g de farine</li><li>– 1 oeufs</li><li>– 1 pincée de sel</li><li>– Arôme vanille</li></ul>	<b>Garniture:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 5 à 6 demi-poires au sirop</li><li>– Amandes effilées</li><li>– Confiture d'abricot ou nappage blond</li></ul>	<b>Crème d'amandes:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 100g de beurre</li><li>– 100g de sucre</li><li>– 100g de poudre d'amandes</li><li>– 2 oeufs</li><li>– Un peu de Rhum brun (facultatif)</li></ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Etapes de préparation

#### Réalisation de la pâte sucrée:

1. Sortez le beurre au moins 3h à l'avance afin d'obtenir un beurre pomade (ramolli). Autrement, mettez le beurre au micro-ondes à la température la plus basse quelques secondes (Attention, votre beurre ne doit pas fondre mais être simplement mou).
2. Travaillez donc votre beurre pomade avec le sucre glace à l'aide d'une spatule en bois. Ensuite, rajoutez l'oeuf et la pincée de sel puis mélangez. Rajoutez la farine, remuez puis finir de pétrir la pâte à la main. Formez une boule puis couvrez-la de cellophane, et mettez-la au frais pendant 30min minimum.
3. Une fois sortie du frigo, beurrez votre moule, étalez la pâte au rouleau et la mettre dans votre moule. Pour des contours nets, passez le rouleau à pâtisserie sur le contour du moule (cf photo ci-dessous). Piquer votre pâte, recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et d'haricots secs, ou de billes d'argile pour éviter que la pâte ne gonfle à la cuisson.
4. Précuire la tarte 6 minutes à 200°C.

#### Réalisation de la crème d'amandes:

5. Travailler le beurre mou avec le sucre à l'aide d'une spatule en bois pour le mettre en « pomade », jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
6. Ajouter la poudre d'amandes puis mélanger. Ajouter ensuite les oeufs et rajouter le Rhum (facultatif).

#### Préparation de la tarte:

7. Préchauffer le four à 200°C.
8. Garnir le fond de la tarte avec de la crème d'amandes. Emincer les poires et les disposer sur la crème. Parsemer d'amandes effilées.
9. Cuire environ 20min à 200°C (la crème d'amande doit bien dorer).
10. Une fois la tarte cuite, badigeonner la tarte de nappage blond ou de confiture d'abricot (réchauffée préalablement quelques secondes au micro-ondes).

