



Difficulté ★★☆☆

## Tarte bouraloue



8



50 min



45 min



30 min

### INGREDIENTS

Pour les poires pochées :

3 poires

1 gousse de vanille

200g de sucre

740ml d'eau

1 pâte sucrée

Pour la crème d'amande :

90g d'œufs battus

90g de poudre d'amande

90g de beurre mou

90g de sucre glace

1 càs de rhum (optionnel)

Pour la finition :

Des amandes effilées

3càs de confiture d'abricot



### INSTRUCTIONS

- Commence par pocher les poires :
- Fends ta gousse de vanille en deux pour récupérer les graines
- Dans une casserole, verse l'eau, le sucre, les graines, la gousse de vanille et porte à ébullition.
- Pendant ce temps, pèle les poires et coupe-les en deux dans la hauteur avant d'évider le cœur.
- Quand ton sirop est arrivé à ébullition, plonge tes poires dans le sirop et laisse le tout sur feu doux pendant 10 minutes.
- Prends soin de les égoutter délicatement puis, dépose-les sur une assiette pour les laisser refroidir.
- Sache que si tu es pressé.e, tu peux sauter cette étape et utiliser des poires au sirop !
- La crème d'amande :
- Pour obtenir un beurre mou, passe le 10 secondes au micro-ondes : ton beurre doit avoir une texture crémeuse mais ne doit surtout pas être fondu !

- Dans un bol verse le beurre mou avec le sucre glace et crème le tout à l'aide d'une maryse : écrase la préparation contre les parois de ton bol.
- Incorpore la poudre d'amandes de la même façon
- Termine en versant les œufs battus, le rhum et mélange brièvement pour que ta préparation soit bien homogène.
- Verse ta crème dans une poche à douille ou un petit bol puis place-la au réfrigérateur.
- Le montage :
- Étale ta pâte sucrée en lui donnant la forme d'un cercle sur une épaisseur d'environ 3mm.
- Fonce-la dans un cercle à tarte de 20cm puis, avec une fourchette, pique ton fond de tarte et réserve 30 minutes au congélateur : cette étape permettra à ta pâte de ne pas s'affaisser pendant la cuisson.
- Préchauffe ton four à 180°
- En t'aidant de ta poche à douille ou d'une cuillère, garnis ton fond de tarte avec la crème d'amandes.
- Dépose délicatement tes poires que tu auras préalablement tranchées.
- Saupoudre d'amandes effilées uniquement sur la crème d'amandes (pas sur les poires).
- Enfourne pendant 25 à 30 minutes : Ta tarte doit obtenir une belle couleur ambrée.
- À la sortie du four, dépose ta tarte sur une grille.
- Verse la confiture d'abricot dans une casserole et fais chauffer jusqu'à ce que la confiture devienne sirupeuse.
- Nappe ta tarte de ce sirop à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Accompagne ta tarte d'une boule de glace vanille pour plus de gourmandise !

### **CONSERVATION**

La tarte Bourdaloue se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.