

Tarte bourdaloue



FACILE ET BON MARCHÉ

Prêt
d'avance

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 40 MIN

POUR 6 PERSONNES

1 rouleau de pâte sablée • 100 g de poudre d'amandes • 6 poires mûres • 75 g d'amandes effilées
POUR LA CRÈME PÂTISSÈRE : 2 œufs entiers + 1 jaune • 40 g de sucre • 40 g de farine • 40 cl de lait • 1/2 gousse de vanille

PRÉPAREZ LA CRÈME PÂTISSÈRE :

faites bouillir le lait avec la moitié du sucre puis éteignez le feu. Au-dessus d'un saladier, grattez les graines noires de la gousse fendue, ajoutez le reste de sucre, les œufs entiers, le jaune et fouettez énergiquement. Toujours en fouettant, versez la farine tamisée et le lait en filet. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu moyen en remuant sans cesse avec une spatule. Dès que la crème a épaissi, versez dans une jatte, laissez tiédir.

VERSEZ la poudre d'amandes à la crème tiédie. Laissez refroidir.

PRÉCHAUFFEZ le four à th 6 (180°).

Déroulez la pâte dans un moule à tarte, couvrez-la de papier sulfurisé et de haricots secs, enfournez pour 10 min de cuisson à blanc. Sortez-la du four et retirez papier et haricots.

PELEZ les poires, coupez-les en 4, ôtez cœur et pépins. Retaillez chaque quartier en fines lamelles sans aller jusqu'au bout. Etalez la crème aux amandes sur la pâte, posez les quartiers de poires en appuyant un peu pour qu'ils s'ouvrent en éventail. Enfourez pour 20 min.

PENDANT CE TEMPS, faites griller 2-3 min les amandes effilées dans une poêle, à sec. Sortez la tarte du four, parsemez-la d'amandes grillées et remettez-la 5 min au four. Servez-la tiède ou froide.