

Tarte poires-amandine

6 / 8 personnes



3 belles poires bien mûres
2 œufs
100 g de beurre mou
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre de canne blond
1 c à soupe d'amaretto
1 c à café d'extrait d'amandes amères
Pour la pâte :
1 œuf
125 g de beurre mou + pour le moule
250 g de farine
125 g de sucre semoule
1 pincée de sel

Préparez la pâte

Travailler la farine, le sel, le sucre et l'œuf battu, Ajoutez le beurre en parcelles et pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Enveloppez-la dans un film alimentaire et placez là au réfrigérateur pendant 30 minutes

Préparez la crème d'amandes

Fouettez le beurre avec le sucre, jusqu'à amener en pommade puis incorporez les œufs un par un. Ajoutez la poudre d'amandes puis à la fin, l'extrait d'amandes et l'amaretto. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes

Précuissez la pâte. Préchauffez le four à 180°C. Etalez la pâte au rouleau dans un premier temps sur une surface farinée pour obtenir un disque et finalisez l'abaisse en la fonçant directement dans le moule avec les doigts car la pâte est très friable.

Piquez celle-ci à l'aide d'une fourchette, disposez un disque de papier cuisson sur le dessus puis des poids (cailloux – riz etc...)

Enfournez pour 10 minutes, puis retirez les poids et le papier et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes

Taillez les poires. Pelez-les et coupez-les en deux. Evitez le trognon avec une cuillère parisienne et émincez-les en tranches dans le sens de la longueur. Disposez les oreillons tranchés sur la pâte

Assemblez et finalisez la cuisson. Détendez la crème d'amande en le fouettant et versez la autour des poires

Enfournez pour 35 minutes à 180°C en surveillant la cuisson. Laissez complètement refroidir la tarte avant de la démouler et de la servir