



TARTE BOURDALOUE FAÇON LENÔTRE



Pour une tarte de 22cm de diamètre

La pâte sablée : 240g de beurre doux, 4g de sel fin, 180g de sucre glace, 60g de poudre d'amande, 100g d'œufs entiers, 120g de farine T55 et 350g de farine T45. Dans la cuve du robot crémer à petite vitesse le beurre pommade avec le sel fin et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande, les œufs, et les 120g de farine T55 pour obtenir un mélange homogène en prenant soin de ne pas trop le travailler. Ajouter ensuite très brièvement les 350g de farine T45. Étaler entre 2 feuilles guitare et réserver quelques heures au réfrigérateur.

Foncer un cercle à tarte de 22cm de diamètre préalablement beurré, réserver au réfrigérateur avant de le garnir.

Les poires : 4 ou 5 poires de saison, 1.5l d'eau, 300g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 1 étoile de badiane, 1 bâton de cannelle.

Porter le sirop à ébullition et pocher les poires pelées à frémissement pendant 20 min environ. Les égoutter, les laisser refroidir et les évider. En garder éventuellement une entière pour le dressage et réserver un peu du sirop de cuisson pour la finition.

La crème d'amandes : 100g de beurre pommade, 150g de tant pour tant -75g de sucre glace 75g de poudre d'amande-, 12g de maïzena, 30g d'œuf, 10g de rhum, 50g de coques de macarons brisées + des coques par la décoration -facultatif-.

Mettre le beurre pommade dans un cul de poule et ajouter dans l'ordre, le tant pour tant, la maïzena, les 30g d'œuf et le rhum. Foisonner légèrement et ajouter les macarons émiettés.

La crème pâtissière : 250g de lait, 60g de sucre, 60g de jaunes d'œufs, 1/2 gousse de vanille, 20g de maïzena.

Porter à ébullition le lait la moitié du sucre et la vanille. Mélanger le reste du sucre, les jaunes et la maïzena. Verser dessus 1/3 du lait bouillant. Reverser le tout dans la casserole et cuire à feu moyen pendant une bonne minute. Filmer au contact et laisser refroidir. Réserver au frais si vous préparez la crème à l'avance.

Le montage : préchauffer le four à 170/180°. Mélanger 175g de crème pâtissière à la crème d'amande aux macarons pour obtenir une frangipane. En répartir une couche de 1.5cm/2cm environ d'épaisseur au fond de la tarte. Disposer harmonieusement les demi-poires et poser au centre la poire entière. Enfournier environ 30min à surveiller. Napper au pinceau avec le sirop des poires, poudrer éventuellement de sucre neige les bords de la tarte et décorer avec les coques de macarons.

Idéalement se déguste tiède.