



## TARTE A LA FRANGIPANE ET POIRES AU SIROP VANILLE

**A savoir :** vous pouvez préparer la pâte et les poires au sirop la veille.



Ingrédients pour la pâte : 120gr de sucre glace, 175gr de beurre mou, 25gr de jaune d'oeuf (1 grand ou 2 petits), 50gr de poudre d'amandes, 200gr de farine.

Travaillez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajoutez les jaunes, puis la farine et la poudre d'amandes. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte, enveloppez-la dans du papier film et laissez-la reposer au frigo pendant au moins 2 heures.



Pour le sirop : 2 litres d'eau, 300gr de sucre, 1 gousse de vanille, 8 poires Kaiser.

Mettez l'eau, le sucre et la gousse fendue en deux dans la longueur dans une casserole et portez à ébullition. Épluchez les poires et coupez-les en deux, puis déposez-les délicatement dans le sirop et faites cuire à frémissement pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir les poires dans le sirop.

Ingrédients pour la frangipane : 60gr de beurre mou, 60gr de sucre semoule, 2 oeufs, 60gr de poudre d'amandes, 5 gouttes d'extrait d'amande amère.

Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné, puis déposez-la dans un moule (ou un cercle) beurré. Préchauffez le four à 180°C.

Travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème. Ajoutez les jaunes d'oeufs, la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation. Lorsque vous sortirez votre spatule, la frangipane devra s'en détacher en ruban. Étalez la crème sur le fond de pâte, puis déposez les demi-poires par-dessus. N'ayez pas peur, la crème va gonfler à la cuisson. Enfourez 30 minutes, puis saupoudrez de sucre glace une fois la tarte refroidie.