

Tarte amandine aux poires

Pâte brisée sucrée :

250g de farine T55
1 pincée de sel fin
25g de sucre en poudre
125g de beurre mou
1 jaune d'œuf
5 cl d'eau

Mélangez la farine, le sucre, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien sableux. Ajoutez le jaune d'œuf puis l'eau et amalgamez rapidement (la pâte ne doit pas être trop travaillée sinon elle durcirait à la cuisson).

Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au frais 1 heure.

Étalez la pâte et foncez un moule à tarte de 28cm de diamètre. Piquez-la et réservez au frais.

Garniture :

3 poires
100g de beurre bien mou
100g d'amande en poudre naturelle
2 œufs
80g de sucre
jus de citron

Pelez les poires et coupez les en deux dans le sens de la hauteur pour pouvoir enlever les pépins. Tranchez les ensuite dans la largeur de façon régulière, arrosez les de jus de citron et réservez en faisant attention de ne pas déplacer les tranches. Mélangez le beurre et le sucre sans trop travailler. Ajoutez les œufs entiers un à un en mélangeant toujours intimement mais rapidement. Ajoutez enfin la poudre d'amande.

Sortez votre moule du frigo et étalez la crème d'amande sur le fond de tarte. Disposez les poires sur la crème d'amande en prenant garde de les laisser entière.

Faites cuire 35 minutes à 200°. Recouvrez de papier aluminium si la tarte dore trop vite.

Comme j'ai choisi d'utiliser des amandes naturelles, la tarte est de toute façon plus foncée qu'avec de la poudre d'amande blanche.