

Tarte Amandine aux poires



Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

- 200 g de farine (j'ai dû ajouter 4 cuillères à soupe de farine pour obtenir une boule)
- 20 g de maïzena
- 90 g de sucre glace
- 130 g de beurre
- 35 g de poudre d'amande
- 1 petit œuf

Pour la garniture :

- 80 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 3 poires

Préparation :

Au moins 3 heures avant, préparez la pâte sablée :

Dans un saladier, tamisez la farine, la maïzena et le sucre glace. Mélangez-les légèrement entre eux.

Ajoutez le beurre coupés en petits dés et sablez entre vos mains jusqu'à obtenir une poudre "sablonneuse".

Ajoutez la poudre d'amande et mélangez. Ajoutez enfin l'œuf et mélangez jusqu'à obtenir une boule. Réservez au frais au moins 3 heures.

Le temps de repose écoulé, préchauffez votre four à 180°C.

Sortez la pâte du frigo et étalez-la dans un moule à tarte. Piquez-la avec une fourchette et faites-là précuire 10 minutes au four. Une fois précuite, sortez-la du four et réservez.

Préparez la garniture :

Mettez les œufs et le sucre dans un saladier, fouettez les vivement afin que le sucre fonde. Ajoutez ensuite la poudre d'amande et mélangez. Enfin, ajoutez la crème fraîche et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Pelez et épépinez les poires. Coupez-les en deux et disposez-les sur le fond de tarte précuit. Versez par dessus la crème d'amande et homogénéisez la surface.

Faites cuire la tarte encore 20 minutes. Une fois cuite, sortez-la du four, laissez-la tiédir et dégustez !