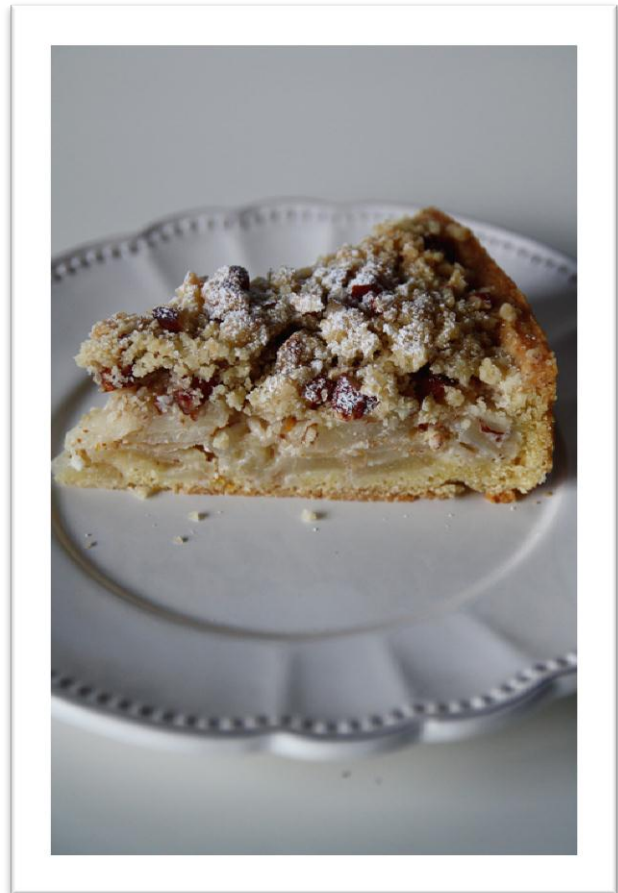
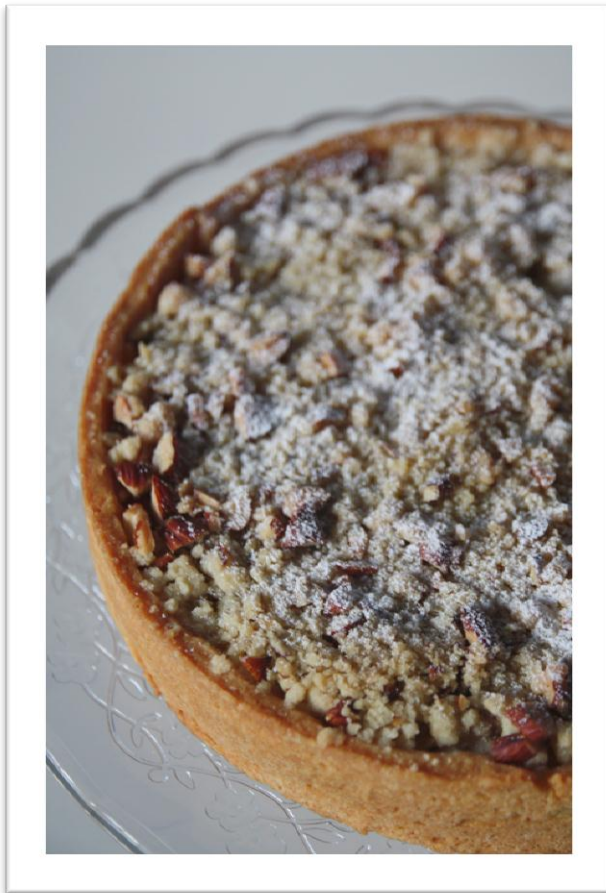




TARTE AUX POIRES ET AMANDES

A savoir : vous pouvez préparer la pâte sucrée la veille et la laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit. J'ai utilisé un cercle en inox de 22cm de diamètre.



Ingrédients pour la base : 180gr de farine, 1 c. à café de levure, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 30gr de sucre, 80gr de beurre, sel.

Tamisez la farine avec la levure et transférez-la dans le bol du mixeur avec le sucre, une pincée de sel et le beurre coupé en morceaux. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux, ajoutez ensuite l'oeuf et le jaune, puis mixez à nouveau jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Enveloppez-la dans du film plastique et réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Ingrédients pour la farce : 4 poires Kaiser, 40gr de poudre d'amandes, 1 orange bio, 1 citron, 30gr de sucre.

Pelez les poires, coupez-les en deux, éliminez le trognon et coupez-les en fine tranches. Arrosez-les de jus de citron, ajoutez ensuite le sucre, le zeste rapé de l'orange et la poudre d'amandes.



Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur une épaisseur d'environ 1/2 cm, placez-la dans un moule à tarte de 22cm de diamètre avec fond amovible. Piquez le fond avec une fourchette, puis versez la farce en lissant la surface.

Ingrédients pour le crumble : 90gr de farine, 80gr de beurre, 80gr de cassonade, 80gr d'amandes avec la peau, sucre glace.

Travaillez la farine avec la cassonade et le beurre coupé en petits morceaux jusqu'à obtenir un mélange sableux, ajoutez ensuite les amandes grossièrement concassées et distribuez le tout sur les poires. Cuisez dans le four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes environ. Laissez tiédir la tarte, puis transférez-la sur une grille et laissez-la refroidir. Saupoudrez de sucre glace et servez.