



TARTE AUX POIRES A LA BOURDALOUE

pâte au pralin de Mercotte :

250g farine - 90g sucre glace - 150g beurre - 1 oeuf entier - 25g poudre d'amandes - 20g pâte pralinée - 2g sel - 5g sucre vanillé –

Mélanger au mixer le beurre, les sucres, le pralin, la farine et la poudre d'amandes pour obtenir un mélange sableux. Incorporer l'oeuf (ne pas trop travailler la pâte). Mettre en boule et emballer dans du film alimentaire. Réfrigérer. (jusqu'au lendemain c'est mieux)

crème d'amandes :

75g beurre pommade - 60g sucre glace - 2oeufs - 30g farine - 75g poudre d'amandes - Mixer le tout. Réserver ou réfrigérer.

Les poires : à faire à la dernière minute

3 poires moyennes –

Equeuter, éplucher les poires. Les évider. Les trancher.

Prendre un cercle à tarte de diamètre 20. En beurrer l'intérieur. Poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Etaler la pâte à tarte. Placer à l'intérieur du cercle. Couper à l'aide d'un couteau l'excédent. Mettre au réfrigérateur 1/2 heure.

Préchauffer le four à 200° (th.6-7).

Etaler à l'intérieur la crème d'amandes. Poser délicatement les tranches de poires en rosace.

Cuire 30 à 35min. A la sortie du four, laisser refroidir 10min. Démouler délicatement. Laisser refroidir complètement Saupoudrer de sucre glace.