

Tarte Bourdaloue



Ingrédients

- Pâte brisée
- 3 poires

Crème pâtissière :

- 20 cl de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 50g de sucre
- 10g de farine
- 10g de maizena
- Extrait de vanille, gousse ou sucre vanille

Crème d'amande :

- 75g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de poudre d'amande
- 1 oeuf
- ½ Bouchon de rhum ou de Kisch (facultatif)

Commencer par préparer la crème pâtissière :

Porter à ébullition sur un feu moyen 17cl de lait avec la vanille fendue dans le sens de la longueur dans une casserole préalablement humidifiée pour éviter que le lait accroche.

Blanchir le jaune avec le sucre à la fourchette. Ajouter la farine et la maizena tamisées puis le lait restant froid. Bien mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit lisse.

Ajouter en remuant un tiers du lait, puis un second tiers.

S'assurer que le lait n'ait pas accroché et remettre le tout sur un feu moyen vif. Remuer énergiquement jusqu'à ce que le mélange prenne et durcisse (pendant environ 45 seconde selon le feu).

Verser la crème dans un récipient en Inox ou en Pyrex pour accélérer le refroidissement.

Préparer la crème d'amande:

Ramollir le beurre et le réduire en pommade. Ajouter le sucre, la poudre d'amande et l'oeuf. Bien mélanger pour rendre la crème homogène. On peut y ajouter un demi bouchon de rhum ou de kirsch.

Préchauffer le four à 200°

Mélanger les deux crèmes.

Déposer la pâte brisée dans un moule à tarte, piquer le fond.

Déposer une fine couche du mélange sur le fond (environ 1/3 du mélange). Disposer les poires coupées en quarts ou huitièmes.

Les napper avec le reste du mélange.

Enfourner pour 40 minutes.