

# La tarte Bourdaloue



**Personnes :**

6-8



**Préparation :**

1h30



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : 6h



**Cuisson :**

Température : 180°C  
Temps : 30 min.

## Matériel spécifique

Cercle à tarte (Ø24 cm)

Plaque de cuisson perforée

## Liste des préparations

- ✓ Paires pochées
- ✓ Pâte sucrée
- ✓ Crème d'amande
- ✓ Nappage neutre



# Les étapes

## J - 1

🌀 **Réalisation des poires pochées**

Page **3**

🌀 **Réalisation de la pâte sucrée**

Page **4**

*Repos 2h minimum au réfrigérateur*

🌀 **Abaisser à 3 mm et fonder le fond de tarte**

*Repos 2h minimum au réfrigérateur*

## Jour J

🌀 **Réalisation de la crème d'amande**

Page **5**

🌀 **Montage de la tarte**

Page **5**

*Cuisson 30 min à 180 °C*

🌀 **Application nappage neutre**

# Les poires pochées

## Ingrédients

- 3 poires (préférence Conférence)
- 250 g de sucre en poudre
- 1 litre d'eau
- 1 jus de citron
- 2 gousses de vanille (usagées)

- o Peler les poires en conservant leur pédoncule.
- o Dans une casserole, verser :
  - 1 litre d'eau minérale,
  - 250 g de sucre en poudre,
  - le jus d'1 citron
  - et 2 gousses de vanille déjà utilisées.
- o Porter le mélange à ébullition et plonger les poires délicatement.
- o Faire cuire les poires en maintenant le sirop à petit frémissement. Le temps de cuisson peut varier en fonction des poires (entre 10 et 20 minutes).
- o Retourner les poires régulièrement et délicatement dans le sirop.
- o Vérifier la cuisson des poires en les piquant au centre avec un pic ou la pointe d'un couteau. Le fruit ne doit pas offrir de résistance.
- o Laisser refroidir les poires dans le sirop.
- o Egoutter les poires lorsqu'elles seront extraites du sirop.



# Le fond de tarte

## Ingrédients

- ☑ 150 g de beurre
- ☑ 95 g de sucre glace
- ☑ 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- ☑ 30 g de poudre d'amandes
- ☑ 250 g de farine T55
- ☑ 1 g de fleur de sel
- ☑ 1 pincée de poudre de vanille

- Sortir 150 g de beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette pour le ramener à température ambiante et le couper en dés.
- Travailler le beurre en pommade à l'aide d'un robot muni de la feuille.
- Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille. Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (1 gros).
- Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple (ce sera beaucoup plus efficace qu'avec le robot).
- Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée.
- Mélanger à l'aide du robot, sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Le mélange doit être homogène.
- Fraiser la pâte afin de parfaire le mélange.
- Ensuite, à l'aide des mains, former une boule que vous diviserez en 2 parts égales pour former 2 pâtons.
- Former une boule pour chaque pâton que vous filmerez au contact.
- Aplatir les pâtons un peu pour faciliter l'abaisse plus tard.
- Réserver idéalement 6 à 8h au réfrigérateur.
- Foncer la pâte (à 3 mm d'épaisseur) dans un cercle de 24 cm de diamètre et réserver au réfrigérateur idéalement 1 nuit.  
Elle doit en quelque sorte croûter !



# La crème d'amande

## Ingrédients

- ☑ 100 g de poudre d'amandes
- ☑ 100 g de sucre en poudre
- ☑ 100 g de beurre pommade
- ☑ 80 g d'œuf entier (x2)
- ☑ 5 g de rhum ambré
- ☑ 1 g d'extrait de vanille
- ☑ 10 g de fécule de maïs (maïzena)

- Dans un cul de poule, travailler 100 g de beurre en pommade à l'aide d'une spatule souple.
- Ajouter 100 g de sucre en poudre et mélanger rapidement à l'aide du fouet (10 secondes suffisent).
- Ajouter 80 g d'œuf entier battu et mélanger rapidement à l'aide du fouet pendant 10 secondes et de façon énergique.
- Ajouter 100 g de poudre d'amande et mélanger de nouveau rapidement. Il est important de ne pas trop foisonner (fouetter) à chaque fois pour éviter d'incorporer trop d'air sinon la crème d'amande gonflera trop à la cuisson.
- Ajouter 5 g de rhum ambré et 1 g d'extrait de vanille, puis mélanger brièvement.
- Enfin ajouter 10 g de maïzena et mélanger rapidement jusqu'à obtenir une crème homogène.
- Verser la crème dans une poche à douille pour passer au montage.



## Le montage

- A l'aide d'une poche à douille, verser 300 g de crème sur le fond de tarte (pour une tarte de 24 cm).
- A l'aide d'une petite spatule coudée ou d'une grosse cuillère, étaler uniformément la crème. Réserver au frais si besoin.
- Couper les poires en 2 dans leur longueur et enlever le trognon. Penser aussi à enlever le petit filament qui va du trognon à la tige qui est bien souvent filandreux.
- S'assurer que les poires ne soient pas trop humides, sinon les éponger à l'aide d'un papier essuie-tout.
- Couper les demi-poire en fines tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur.
- Déposer les demi-poire, les unes après les autres sur le fond de tarte garni de crème d'amandes. La partie étroite de la poire doit être orientée vers le centre de la tarte.
- Coucher les lamelles de poires en partant du centre vers le bord de la tarte. Faire attention à ce que la poire ne touche pas la pâte ! Sinon la pâte ne cuira pas correctement.
- Enfourner à 180°C pendant 25-30 minutes (en chaleur tournante). La cuisson de la crème d'amande doit être légèrement blonde.
- A la sortie du four, napper la tarte d'un nappage neutre ou d'une gelée de pomme réchauffée.
- Décerclez la tarte lorsque celle-ci aura refroidi.
- Si vous le souhaitez, à l'aide d'un petit tamis, frotter tout le tour de la pâte pour obtenir un rendu plus soigné.



## ❖ Le choix des poires :

Je conseille fortement l'utilisation de poire « Conférence » qui est assez ferme et aura donc une bonne tenue après cuisson. Sans compter qu'elle est peu granuleuse !

Vous pouvez aussi opter pour des poires au sirop en conserve, mais celles-ci sont en général plus petites et franchement moins savoureuses.

## ❖ La disposition des poires :

Personnellement, j'utilise une demi poire par part de tarte. Donc si vous souhaitez réaliser 8 parts, il est possible de couper 4 poires pour une tarte de 24-26 cm. Essayez d'être symétrique lors de leur disposition, cela doit former une étoile, avec la partie la plus large de la poire orientée vers l'extérieur de la tarte.

## ❖ Quelle quantité de crème d'amande en fonction de la taille de la tarte ?

- ✓ Ø20cm : 200 g
- ✓ Ø22cm : 250 g
- ✓ Ø24cm : 300 g
- ✓ Ø26cm : 350 g