



Tarte bourdaloue légère aux poires

Pour un moule à tarte standard, soit pour 8 personnes :

Pour la pâte Brisée :

- 250 g de farine de blé blanche
- 80 g de margarine
- 1 pincée de sel
- eau froide

Pour la garniture :

- 1 boîte de poires au sirop (455 g poids égoutté)
- 1 oeuf + 1 jaune
- 80 de sucre (*j'en ai mis 50 g*)
- 75 g de poudre d'amandes
- 5 càs de crème fraîche épaisse légère, à 15% de MG
- 1 càs de Maïzena
- 30 g de beurre fondu (*margarine pour moi*)
- 1 càs d'eau de vie de poire (*je n'en avais malheureusement plus !*)

Pour dorer :

- 100 g de confiture d'abricot (*j'en ai mis beaucoup moins !*)
- 1 càs d'eau de vie de poire (*pas mise*)
- 1 càs d'eau (*à l'oeil, juste pour diluer un peu la confiture pour ma part*)

Réaliser la pâte Brisée au robot mixeur en mixant ensemble la farine, le sel et la margarine. Quand cette dernière est bien incorporée dans la farine, ajouter petit à petit de l'eau froide pour obtenir une boule de pâte homogène, non collante.

L'étaler sur le plan de travail légèrement fariné.

Foncer le moule à tarte recouvert de papier cuisson, piquer le fond de la pâte avec une fourchette et réserver au frais. Avec les quantités, j'ai en plus fait deux tartelettes, mais à la framboise. Je vous donnerai la recette de la garniture bientôt car elles étaient aussi très bonnes !

Mixer ensemble tous les ingrédients de la garniture, sauf les poires.

Egoutter les poires dans une passoire, les sécher dans du papier absorbant et dessiner sur chaque demi-poire un quadrillage en faisant attention de ne pas trancher les poires !

Préchauffer le four à 180°C.

Couler la garniture à l'amande sur le fond de tarte. Déposer dessus les demi-poire et cuire 35 à 40 min. Pour moi 35 min ont été suffisante. La tarte doit être dorée.

Faire chauffer de la confiture d'abricot dans une petite casserole, ajouter un peu d'eau et mélanger. Dorer au pinceau la tarte de ce mélange. Déguster la tarte froide.