

Tarte aux poires et aux amandes

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min - Réfrigération : 30 min

Cuisson : 15 min + 30 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée maison ou pas
- 1 grosse boîte de poires au sirop
- 2 œufs
- 125g de beurre mou
- 125g de poudre d'amandes
- 125g de sucre en poudre
- 25g d'amandes effilées



Ustensile spécifique : un moule à tarte

Réalisation :

- Préchauffer le four à 190°C (th. 6).
- Abaisser finement la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Garnir un moule à tarte.
- Piquer le fond de tarte avec une fourchette et placer 30 min au frais.
- Faire cuire 15 min à blanc (il est possible de mettre par ex des pâtes sèches ou haricots sur la pâte pour qu'elle ne gonfle pas ou encore des billes spéciales cuisson à blanc).
- Retirer le papier et les haricots (ou pâtes) puis faire cuire encore 5 à 10 min.
- Laisser refroidir complètement et réduire la température du four à 180°C.
- Fouetter ensemble le beurre, le sucre et la poudre d'amande jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Incorporer les œufs battus et bien mélanger.
- Verser l'appareil sur la pâte puis disposer les poires coupées en lamelles dessus.
- Parsemer d'amandes effilées et faire cuire 30 min jusqu'à ce que le dessus soit doré et ferme au toucher.
- Laisser refroidir.

Astuce : si en cuisant à blanc, les bords de votre pâte retombent vers l'intérieur, faire un boudin d'aluminium et le déposer à l'intérieur des bords pour les tenir.

Bon appétit !!!!