

Tarte

aux poires et aux amandes

Michel Bras



Ingrédients :

Pâte sablée pour 520g :

- 200 g de farine T55
- 130 g de beurre
- 90 g de sucre semoule
- 40 g de jaune d'œuf (1,5 à 3 œufs)
- 60 g d'amandes en poudre
- 1 pincée de sel

Frangipane aux amandes :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 125 g d'amandes en poudre
- 2 œufs entiers

Garniture :

- 8 poires

Préparation : 30min, Repos : 1h, Cuisson : 45min

Préparation :

Pâte à tarte :

1. Dans une grande jatte, mélanger la farine tamisée, le sucre, la poudre d'amande et la pincée de sel. Ajouter le beurre froid en petits cubes et sabler la pâte. Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Moins la pâte est travaillée, plus facile elle est à façonner sans que l'on risque de la voir se rétracter à la cuisson .
2. La filmer et la réserver 1h au frais.

La frangipane :

1. Plonger les œufs dans l'eau tiède (avec la coquille) pendant 5min.
2. Réunir dans une jatte le sucre, la poudre d'amandes et le beurre en texture pommade. Battre 4min à vitesse moyenne au batteur électrique afin de bien blanchir l'ensemble.
3. Incorporer un par un les œufs, bien travailler la composition afin d'émulsionner l'ensemble.
4. Réserver au frais.

La tarte :

1. Avec la pâte sablée abaisser au rouleau à 4 à 5 mm. Foncer le cercle de 20cm de diam., en remontant au-dessus des bords supérieurs du cercle.
2. Étaler la crème d'amande sur le fond
3. Éplucher et couper les poires en 2 dans le sens de la longueur, les ranger en couronne sur le fond d'amandes, Tasser l'ensemble à l'aide d'un presse-purée
4. Abaisser la pâte restante, découper un disque de 18cm de diam., le poser à même sur les fruits en guise de couvercle, Couper la pâte du fond au raz du bord supérieur du cercle.
5. Dorer au pinceau à deux reprises avec un jaune d'œuf délié d'un peu d'eau, aromatisé, d'une goutte d'extrait d'amande amère, retourner les bords de pâte sur le couvercle, dorer l'ourlet, rayer avec les dents d'une fourchette.

La cuisson :

1. Cuire 45min dans un four à 180°C (Th6)
2. Servir chaud ou tiède.