

Tarte aux poires Amandine

Recette pour 6 personnes :

- a. **Pâte Brisée** : farine 200 ; beurre 100 g ; sucre en poudre 1 c. à soupe rase ; eau 5 cl.
- b. **Garniture** : beurre 100g. ; sucre 100g ; amandes en poudre 100g. ; œufs 2 ; extrait d'amande amère quelques gouttes ; poires au sirop 1 boîte 4/4 (850 ml.).

1. Préparer une pâte Brisée. Laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
2. Egoutter les poires au sirop. Réserver 2 cuillères à soupe de sirop.
3. Ramollir le beurre jusqu'à obtenir une consistance de pommade.
4. Verser le sucre dans le beurre et travailler ce mélange pour l'émulsionner.
5. Casser les œufs et les incorporer dans ce mélange.
6. Terminer avec les amandes en poudre, et parfumer avec le sirop réservé et quelques gouttes d'amande amère.
7. Préchauffer le four th. 6 ou 180°C.
8. Etaler la pâte, la dresser dans le moule à tarte (diamètre intérieur 24 cm.). Piquer la surface avec une fourchette
9. Recouvrir la surface de la pâte avec la crème, et déposer les demi-poires au sirop en les enfonçant légèrement.
10. Dorer le tour de la tarte avec un peu de lait sucré.
11. Cuire la tarte pendant 30 à 40 minutes.

Petits conseils :

Pour le parfum vous pouvez remplacer l'amande amère par du rhum (2 c. à s.)

Choisissez de préférence un moule à tarte souple ou un moule en alu (à beurrer et fariner légèrement).

Pour gagner du temps, achetez une pâte Brisée du commerce (sans colorant et sans conservateur).