



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

TARTE AUX POIRES

INGREDIENTS:

Pâte Sablée

400 g de Crème d'Amandes

8 demies poire

Amandes effilées

Confiture d'Abricot ou Nappage

METHODE :

Le parfait accord entre le parfum des poires et celui des amandes, permet la création d'une tarte a dégusté tiède ou froide, dont la saveur vous enrobe toutes les papilles !

Commencez par fonder un moule ou un cercle à tarte de 25 à 30cm de diamètre, avec de la pâte sablée étalée sur une épaisseur de 3 à 4mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Étalez la crème d'amandes que vous aurez réalisé préalablement, aux deux tiers de la hauteur de la tarte (la crème d'amandes gonfle à la cuisson).

Ensuite, coupez les demi-poires au sirop en lamelles, dans le sens de la largeur, puis disposez-les dans la tarte sans les enfoncer dans la crème, la pointe vers le centre de la tarte comme les pétales d'une fleur.

Lorsque les huit poires sont disposées, appuyez légèrement avec la paume de la main sur le dessus, afin de faire apparaître les lamelles. Entre les poires, mettez quelques amandes effilées.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez votre tarte aux poires.

Laissez cuire 25 à 30 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

L'aspect légèrement grillé des lamelles de poire et des amandes effilées, sera du plus bel effet une fois nappé.

Une fois la tarte cuite et refroidie, démoulez la, puis nappez le dessus à l'aide d'un pinceau, avec de la confiture d'abricot additionnée de 30 % d'eau, que vous ferez fondre à feu doux sans la faire bouillir.

Et maintenant, surprenez vos invités par ce dessert dont seul vous avez le secret !