



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

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

TARTE « BOURDALOU »

INGREDIENTS:

Pâte Sablée

500 g de Crème d'amandes

50 g de Chocolat noir

8 demi-poires au sirop

Confiture de d'Abricot ou Nappage

METHODE :

La tarte " bourdalou " est un savoureux mélange de chocolat, de poires et de crème d'amandes.

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

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis incorporez-le à la crème d'amandes que vous aurez réalisé préalablement. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois ou d'un fouet, puis garnissez la tarte aux deux tiers de la hauteur (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.

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

Laissez cuire 25 à 30 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »). Une fois la tarte cuite et refroidie, démoulez la, puis napper 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.

Il ne vous reste plus qu'à déguster avec vos amis ou simplement en famille !