

Tartes aux poires et crème d'amandes

Quand la poire s'associe à la saveur délicate de l'amande... Une tarte simple et savoureuse, pour le plaisir de faire plaisir !

environ 8 - 10 parts



Moyen

● up to 60 Min.



- 1 Beurrez et farinez le moule à tarte. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Versez la farine dans une jatte. Ajoutez le sucre vanillé, le sel, le beurre (ou la margarine) et l'eau. Travaillez les ingrédients au batteur électrique, d'abord à vitesse lente puis rapide.

- 3 Sur un plan de travail fariné, pétrissez à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Placez la pâte au frais pendant env. 1h enveloppée dans du film alimentaire.

- 4 Sur le plan de travail fariné, étalez les 2/3 de la pâte en un disque de la même taille que le moule. Déposez-le sur le moule et piquez le fond à la fourchette.

- 5 Placez au four et faites cuire la pâte à blanc :

Position de la grille : Milieu

Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte de 26 cm. de diamètre

Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel
150 gr. de beurre (ou de margarine)
4 c. à s. d' eau froide

Pour la garniture aux fruits:

800 gr. de poires (Williams par ex.)
500 ml d' eau
100 gr. de sucre
jus d'un ½ citron non traité
0.5 gousses de vanille

Pour la crème:

1 gousse de vanille
2 oeufs
80 gr. de sucre
100 gr. de crème fraîche liquide froide
100 gr. d' amandes en poudre
2 c. à s. de jus de poires (jus de cuisson)

Pour la décoration:

sucre glace

- 6 Sortez le moule du four, posez-le sur une grille et laissez refroidir.
 - 7 Avec le tiers restant de pâte, formez un boudin d'env. 70 cm de long, posez-le sur le fond de pâte et sur les parois du moule. Pressez de manière à former une bordure d'env. 2 ½ cm. de haut.
 - 8 **Préparation de la garniture :**
Epluchez les poires, coupez-les en quartiers, retirez les pépins.
 - 9 Fendez la ½ gousse de vanille sur sa longueur. Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le sucre, le jus de citron et la gousse de vanille. Ajoutez les quartiers de poires et faites-les cuire à l'étuvée pendant env. 5 min. Retirez les poires et égouttez-les. Réservez le jus de cuisson.
 - 10 **Préparation de la crème :**
Fendez la gousse de vanille sur sa longueur et retirez les graines à l'aide d'un couteau.
 - 11 Dans une jatte, mélangez les œufs, le sucre, les graines de vanille et travaillez les ingrédients au batteur électrique jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Montez la crème fraîche en chantilly. Incorporez les amandes en poudre, la chantilly et le jus de poires à la préparation.
 - 12 Versez la crème sur le fond de pâte précuit, puis disposez les poires. Placez le moule au four et faites cuire (à la même température) :
- Position de la grille : Milieu**
- 13 Sortez le moule du four, posez-le sur une grille et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace avant dégustation.