

Tarte poire à la crème d'amandes

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Trois ingrédients qui s'unissent pour donner le meilleur d'eux-mêmes :

- une pâte feuilletée
- de la crème d'amandes
- des poires.

Un trio plein de saveur....



Four : 180 °C

Cuisson : 35 minutes

Préparation : 20 minutes (sans compter la préparation de la pâte feuilletée)

Ingrédients (tarte 30 cm)

pâte feuilletée

160 g de farine tamisée
80 g d'eau
3 g de sel
120 g de beurre

Crème d'amandes & poires

100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amandes
2 œufs (1 œuf = 50 g)

2 à 3 poires (conférences)

Réalisation

Crème d'amandes

Découper le beurre en parcelles. Crémer vigoureusement le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs entiers en remuant délicatement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter enfin la poudre d'amandes et mélanger à l'aide de la spatule.



Pâte feuilletée

--> voir la recette de la [pâte feuilletée](#)

Poires

Peler et couper chaque poire en 8 lamelles.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage et cuisson



Abaisser le pâton sur une épaisseur de 3 mm. Enrouler la pâte sur le rouleau et déposer la sur une tourtière de 30 cm de diamètre. Couper le surplus de pâte tout le tout en laissant 1 à 2 cm de pâte. Rabattre la pâte pour faire un rebord double. Piquer la pâte avec une fourchette. Verser la préparation de la crème d'amandes sur la pâte. Déposer les lamelles de poires sur la crème et les enfonçant.

Cuire la tarte dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes. A l'issue, retirer la tarte du moule et la faire refroidir sur une grille. Découper...déguster...Miam !

