



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Tarte poire amandine

Pour 6 personnes | Très facile

80 min | **2.39€** La portion (prix indicatif)

La tarte poire amandine, ou la rencontre parfaite de la crème d'amande et de la poire : un régal.



## Les ingrédients

- **2 pièce** de Poire William
- **150 g** de Sucre en poudre
- **100 g** de Poudre d'amande
- **100 g** de Beurre doux
- **2 unité** de Oeuf
- **1 unité** de Gousse de vanille
- **1 unité** de Bâton de cannelle
- **1 pièce** de Citron jaune bio non traité

## Étapes de préparation



**Préparation** : 20 min



**Cuisson** : 60 min



**Attente** : 0 min

- 1** Préparation des poires pochées  
Fendez la gousse de vanille à la pointe d'un couteau et grattez l'intérieur avec la lame du couteau. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec les grains de vanille, la gousse, le sucre, les zestes de citron et le bâton de cannelle. Lorsque le mélange devient sirupeux, lavez, épluchez les poires.
- 2** Coupez-les en 2 et plongez-les dans le sirop.  
Laissez pocher les poires environ 30 mn à feu doux. Au bout des 30 mn, arrêtez le feu et laissez refroidir les poires dans le sirop
- 3** Préparation de la crème d'amandes  
Mélangez les 100 g de beurre ramolli avec 100 g de sucre jusqu'à ce que vous obteniez un

mélange léger.

Ajoutez les œufs battus, puis les amandes en poudre. Réservez.

**4** Montage de la tarte

Enduisez le moule de beurre pommade (mou) et farinez le. Retournez le moule et tapotez légèrement pour enlever l'excédent de farine. Disposez l'abaisse (la pâte étalée) dans le moule. Foncez la pâte en appuyant légèrement et uniformément avec vos doigts afin que la pâte colle aux parois du moule.

**5** Découpez l'abaisse en réalisant des mouvements de va-et-vient avec le rouleau à pâtisserie sur le moule.

Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.

Garnissez la pâte de crème d'amandes à 1/2cm du bord.

Disposez les poires par-dessus (le plat des poires sur la crème). Enfoncez légèrement. Enfourez pendant 30mn thermostat 6.