

La Tarte Bourdaloue

Voici la recette Pour un cercle de 22 cm de diamètre

Nombre de parts : 6/7

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes à 175 degrés

La pâte sucrée (par sablage)

Ingrédients :

- 170 g de farine T55 ou T65
- 85 g de sucre glace
- 1 g de sel
- 1 g de poudre de vanille
- 85 g de beurre froid
- 35 g d'œufs

Procédé :

Dans la cuve du robot (ou dans un cul de poule) muni de la feuille, mélanger en petite vitesse, le sucre glace, la farine, le sel, la poudre de vanille et le beurre froid, coupé en petits morceaux réguliers. Passer ensuite en vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il ne reste aucun morceau de beurre. On doit alors obtenir une texture sableuse, façon poudre d'amande.

Ajouter alors les 35 g d'œuf battu (le grammage est à respecter car important).

Lorsque la pâte commence à peine à adhérer et à s'agglomérer sur la feuille, arrêter le robot et finir de ramasser la pâte à la corne (ou à défaut à la spatule).

Mettre cette pâte sur un plan de travailler fariné et la fraser à l'aide de la paume de la main; il s'agit en fait de pousser et écraser la pâte sur le plan de travail . Renouveler l'opération deux ou trois fois.

Mettre grossièrement en boule puis étaler en rond en tapotant avec la paume de la main. Le résultat sera une boule plate qui doit faire environ 2 cm d'épaisseur.

Filmer cette boule et la mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide (minimum 30 minutes ou 5 minutes au congélateur et 10/15 minutes au frigo).



La crème d'Amande

Ingrédients :

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre glace
- 60 g d'œuf battus
- 60 g de poudre d'amande
- 12 g de farine
- 6 g de rhum (ou un peu d'extrait de vanille)

Procédé:

Travailler le beurre en pommade. Le passer légèrement au micro-onde (position décongélation) pour l'aider à se ramollir un peu. Attention : il ne doit pas être fondu !

Ajouter le sucre glace et mélanger vigoureusement à la spatule. Le mélange doit être crémeux, clair et homogène.

Rajouter les œufs battus petit à petit et crémier à la spatule, sans fouetter. Le mieux est de faire en plusieurs fois : on ajoute un peu d'œuf, on mélange, puis on en rajoute encore un peu... Jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'œuf.

Ajouter la poudre d'amande et la farine puis mélanger à la spatule à nouveau.

Puis ajouter le rhum (ou la vanille si vous préférez) et mélanger à nouveau.

Filmer au contact.

Le fonçage de la pâte

Sortir la pâte du réfrigérateur et la détendre en lui donnant des coups de rouleau à pâtisserie.

Fariner le plan de travail et ôter le film alimentaire qui entoure la pâte.

Fariner légèrement la pâte puis abaisser cette dernière, de façon à former un cercle dont l'épaisseur finale devra être de 3 mm environ. Pour cela, tous les 3 ou 4 coups de rouleau, tourner la pâte de 1/8ème de tours, toujours dans le même sens, en s'assurant que le dessous de la pâte n'accroche pas le plan de travail, et est donc bien fariné. Ainsi, on obtient un beau rond!

Couper ensuite un cercle qui doit être plus grand d'environ 4 cm par rapport au cercle à tarte (il doit donc faire environ 26 cm).

Beurrer le cercle à tarte et le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Mettre la pâte par-dessus le cercle (on peut éventuellement s'aider du rouleau à pâtisserie pour la déplacer, en la mettant à califourchon sur le rouleau). Faire un premier fonçage pour venir positionner la pâte contre les bords du cercle. Il faut veiller à ce que la pâte vienne bien contre le bas

du cercle, de façon à former un réel angle droit. Faire tout le tour du cercle pour bien faire adhérer la pâte au cercle.

Passer un coup de rouleau sur le dessus du cercle pour retirer l'excédent de pâte.

Ensuite, parfaire le fonçage : pour cela, soulever légèrement le cercle et le faire tourner en accompagnant le mouvement avec vos doigts. Il faut alors presser légèrement (sans écraser la pâte) contre le cercle. Une fois fait, soulever le cercle et le reposer sur la feuille de cuisson afin que l'angle droit se forme bien en bas.

En réalisant la deuxième partie du fonçage, de la pâte va légèrement dépasser du cercle en haut. Il faut l'ébarber (le couper) à l'aide d'un couteau d'office.

Mettre la pâte au congélateur une dizaine de minutes.

Montage final

Ingrédients :

- 5 ou 6 demies poires au sirop (ou pochées)
- Amandes effilées
- Nappage blond (ou nappage à froid, ou à défaut, de la confiture d'abricot)

Procédé :

Préchauffer le four en chaleur tournante à 175 degrés.

Répartir la crème d'amande sur la pâte à tarte.

Couper en fines lamelles 5 ou 6 demies poires dans le sens de la largeur.

Positionner les poires sur la crème d'amande, à 2 cm du bord de la tarte. Les poires ne doivent pas toucher le bord de la tarte sous peine d'humidifier cette dernière.

Une fois les poires positionnées, les rabattre vers l'arrière (c'est-à-dire vers le bord de la tarte) pour permettre une bonne cuisson au cœur des lamelles de poires.

Parsemer des amandes effilées sur la crème d'amande visible (mais pas sur les poires !).

Enfourner pour 30 à 40 minutes (c'est selon les fours. Il faut surveiller la cuisson dès 30 min).

A la sortie du four, appliquer au pinceau de cuisine du nappage blond ou, à défaut, de la confiture d'abricot (l'un ou l'autre, chauffé et dilué) sur les poires ainsi que sur les amandes effilées. Ce nappage, au-delà d'un côté esthétique, permet surtout aux fruits de mieux se conserver sans s'oxyder.

Cette tarte se conserve à température ambiante. Son délai de conservation (de façon optimale) est de 2 à 3 jours.