

Tarte Bourdaloue

La tarte Bourdaloue, également appelée Bourdaloue ou tarte amandine aux poires, est une pâtisserie française qui date de la seconde moitié du XIXe siècle. Elle tient son nom de la rue Bourdaloue, à Paris, où était établi son créateur.

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 8 PERSONNES (2 tartes de 20 de diamètre)

ÉLÉMENTS DE BASE

Poires au sirop 0.800 Kg
Amandes effilées 0,080 Kg

PÂTE SUCRÉE

Farine 0.250 Kg
Beurre 0.100 Kg
Sucre glace 0.100 Kg
Œuf 1 pièce
Sel PM

CRÈME D'AMANDES

Beurre 0.050 Kg
Œuf (1 Pièce) 0.050 Kg
Sucre 0.050 Kg
Poudre d'amandes 0.050 Kg
Farine PM
Rhum, vanille, zestes agrumes PM



PROGRESSION

1. Réaliser la pâte sucrée par crémage. Mettre le beurre en pommade. Mélanger dans un cul de poule à l'aide d'une spatule avec le sucre glace, incorporer l'œuf battu avec une pointe de sel. Disposer la farine en fontaine sur marbre, verser au centre le mélange et mélanger du bout des doigts sans excès. Fraiser légèrement. Découper la pâte en deux, aplatir légèrement et réserver au frais au minimum 30 min.

2. Réaliser la crème d'amandes. Mettre le beurre en pommade et incorporer l'œuf battu salé, le sucre, la poudre d'amande et un peu de farine. Bien parfumer la crème (Rhum, vanille, zestes...)

3. Façonner les tartes. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Foncer deux cercles à tarte de diamètre 20, piquer légèrement. Étaler à l'intérieur des fonds de tartes l'appareil à crème d'amandes. Ranger avec application les poires préalablement découpées en deux. Saupoudrer d'amandes effilées.

4. Cuire les tartes. Préchauffer le four à 200°C, enfourner, baisser le four à 180°C et cuire environ 40 min. Fin de cuisson, réserver sur grille.

Observations :

Les poires au sirop peuvent être remplacées par des poires fraîches préalablement cuites dans un sirop. L'incorporation de fruits secs (noix, noisettes, raisins) et de miel est tout à fait possible. La tarte peut être servie tiède avec une glace vanille.

Notes :
