

TARTE BOURDALOUE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 150g Sucre
- 1 sachet Sucre vanillé
- 200g Beurre mou
- 175g Farine
- 3 Oeufs
- 100g Poudre d'amande
- 5 demi Poires en sirop
- pour la déco Amandes effilés
- 1 pincée sel

Préparation:

- Pâte brisée sucrée: Mettre 50g sucre dans le bol et pulvériser 15 sec/ vitesse 10.
- Ajouter le beurre 100g, la farine, 1 œuf, le sel, le sucre vanillé, puis mixer 25 secondes/ vitesse 5.
- Retirer la pâte puis former une boule aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Placer la pâte dans le moule.
- Crème: Placer le fouet, mettre 100g beurre, 100g sucre dans le bol mélanger 30 secondes/ vitesse 4.
- Ajouter les œufs, puis mélanger 30 secondes / vitesse 4.
- Racler le fond à l'aide d'une spatule en silicone.
- Ajouter la poudre d'amande dans le bol puis mélanger 1 minute / vitesse 4.
- Faire des trous dans la pâte avant de verser la crème par dessus.
- Placer les demi-poires. Puis saupoudrer d'amandes effilées
- Placer 30 minutes au four à 180°.