



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte amandine .



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la tarte :

- 1 c.à.c d'eau de vie Poire William
- 1 pâte feuilletée
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 gros œufs
- 3 poires William
- 35 g de Maïzena
- Amandes effilées

Pour le sirop et le nappage :

- 1 c.à.c d'eau de vie Poire William
- 1 pincée de sucre
- 200 g de sucre
- 300 ml d'eau
- Jus de citron jaune

- Sortir le beurre à l'avance pour le mettre à température ambiante et qu'il soit mou
- Peler, couper, "dénervier" et évider (à l'aide d'une cuillère à boule parisienne) les poires
- Pocher les poires 10 minutes dans un sirop à base de sucre et d'eau porté à ébullition, réduire le feu
- En fin de cuisson rajouter l'eau de vie pour terminer la cuisson et aromatiser les poires, réserver le jus
- Égoutter les poires, sécher avec un papier absorbant, arroser d'un jus de citron jaune, réserver
- Foncer un moule à tarte, préalablement muni d'une feuille sulfurisée, avec la pâte feuilletée
- Piquer la pâte, disposer des billes en céramiques pour une cuisson à blanc 15 min. à 180°C th. 6
- Dans un saladier mélanger les sucres avec le beurre mou et les œufs battus en omelette
- Rajouter la fleur de maïs (Maïzena) et la poudre d'amandes tamisées ensemble
- Répartir toute la préparation sur la pâte feuilletée. Trancher finement en lamelles les poires refroidies
- A l'aide d'une pelle à tarte et d'un couteau disposer les tranches de poires délicatement sur la préparation
- Appuyer sur le dôme de chaque poire pour superposer en quinconce les tranches
- Saupoudrer d'amandes effilées et enfourner 35 minutes à 180°C th. 6
- Une fois la tarte refroidie, verser le nappage réchauffé et une pincée de sucre

