

. Tarte poire amande façon crumble .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c d'eau de vie de poire Williams
- 1 c.à.c d'extrait d'amande amère
- 1 pâte Brisée
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 125 g de poudre d'amande
- 4 poires
- 455 g de poire au sirop (égoutté)
- 60 g d'amandes effilées
- 80 g de sucre

- Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit à température ambiante, et qu'il devienne pommade
- Dans un saladier tamiser la poudre d'amande, le sucre et la farine
- Incorporer le beurre pommade préalablement détaillé en petit dé
- Ajouter l'extrait d'amande amère et l'eau de vie, bien mélanger, cela formera une pâte sableuse
- Égoutter et détailler en fines lamelles horizontales les demies poires
- Dérouler la pâte Brisée dans un moule en gardant la feuille de papier sulfurisé
- Piquer la pâte avec une fourchette, puis verser une partie de la préparation sur la pâte
- Disposer délicatement les poires en appuyant légèrement dessus pour incliner les lamelles en avant
- Recouvrir du restant de la pâte à crumble sur les poires, saupoudrer des amandes effilées
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 35 minutes. Servir tiède

Astuce : Cette recette est une alternative sans œuf à la tarte amandine, avec également le nappage en moins

