

LA TARTE BOURDALOUE PARFAITE (POIRE AMANDE) DE LENÔTRE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/tarte-bourdaloue/>

Une tarte bourdaloue parfaite, celle qui me fait rêver, recette que j'ai cherché pendant des années....

Chef : Lenôtre

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm de diamètre (8 personnes)

*Pâte

140 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème Frangipane

320 grammes de Crème Frangipane Pour la recette, voir ICI

*Les Poires

6 Poires

*La déco

des Amandes éfilées

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Pour un moule de 20 cm de diamètre (7 personnes)

*Pâte

115,7 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème Frangipane

264,4 grammes de Crème Frangipane Pour la recette, voir ICI

*Les Poires

4,9 Poires

*La déco

des Amandes éfilées

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Pour un moule de 24 cm de diamètre (9 personnes)

*Pâte

166,6 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

LA TARTE BOURDALOUE PARFAITE (POIRE AMANDE) DE LENÔTRE

*Crème Frangipane

380,8 grammes de Crème Frangipane Pour la recette, voir ICI

*Les Poires

7,1 Poires

*La déco

des Amandes éfilées

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Instructions

La Crème Frangipane

Réaliser une Crème Frangipane (320 g), filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser refroidir au frais.

Pour la recette maison, voir ICI.

Les Poires

1. Pour les Poires (6), prendre soit des poires au sirop en boîte ou en bocal, soit des fruits frais, mais dans ce cas prendre des poires très mûres et très tendres. Notez que j'ai indiqué de prendre 6 Poires, mais si vos poires sont grosses, une de moins et cela suffira...
2. Laisser égoutter dans une passoire pendant 1 heure en secouant de temps en temps. (On ne veut pas de poires qui vont dégorger trop d'eau pendant la cuisson)

Le fond de tarte sablée

3. Réaliser la Pâte Sablée (140 g) : La recette est ICI
4. Faire reposer pendant minimum 2 heures au frais (filmé au contact avec un film alimentaire étirable) afin que la pâte repose et développe une bonne texture avant d'être abaissée
5. On doit alors abaisser la Pâte Sablée (140 g) sur une épaisseur d'environ 0,3 cm ou 3 mm
6. Plier la Pâte Sablée en 4
7. Positionner sur le moule
8. Déplier, et passer un doigt sur les bords afin d'avoir un angle droit
9. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau
10. Placer au frais pendant minimum 2 heures
11. Sortir la Crème Frangipane (320 g) du frais et la fouetter afin de l'assouplir un peu
12. 2 méthodes : à la spatule coudée ou avec une poche à douilles, j'ai choisi la poche à douilles, avec une douille lisse de 0,8 cm ou 8 mm de diamètre
13. Déposer la Crème Frangipane au fond de la tarte, sur une épaisseur de 0,8 cm ou 8 mm
14. Avec la poche à douilles, verser en "escargot", en partant du centre
15. Si vous avez choisi la spatule coudée, étaler sur une épaisseur de 0,8 cm ou 8 mm

1ère méthode : Poires entières

LA TARTE BOURDALOUE PARFAITE (POIRE AMANDE) DE LENÔTRE

16. Pour la première méthode (ma préférée), on laisse les poires entières : Déposer les Poires (6, ou moins si elles sont grosses), et enfoncer légèrement

2ème méthode : Poires découpées

17. Pour la 2ème méthode (celle de Lenôtre), on découpe les Poires en biais (6, ou moins si elles sont grosses)

18. On appuie pour "étaler" la poire découpée

19. On "ramasse" avec la lame d'un couteau

20. On dépose délicatement sur la tarte

21. On dépose les Amandes éfilées entre les poires

Cuisson

22. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant 30/40 minutes

23. Dès la sortie du four, imbiber aussitôt de Sirop à 30 Baumé avec un pinceau (cela va faire briller). Pour le Sirop à 30 Baumé, la recette se trouve ICI

24. Laisser refroidir, 1 heure

25. Passer une lame autour du cercle à pâtisserie pour pouvoir retirer la tarte

26. Afin d'égaliser les bords de la tarte, on peut gratter légèrement avec une microplane

27. On peut décorer avec du sucre neige amylicé (voir la recette ICI)