

LA TARTE BOURDALOUE PARFAITE (POIRE AMANDE) DE LENÔTRE

La Recette

<https://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 une tarte 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

3 Poires

*Décoration

des Amandes éfilées

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour 2 tartes de 20 cm de diamètre (7 personnes)

*Pâte

560 grammes de Pâte Sablée Pour la recette, voir ICI

*Crème Frangipane

1,28 kilogramme de Crème Frangipane Pour la recette, voir ICI

*Les Poires

12 Poires

*Décoration

des Amandes éfilées

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour une tarte de 20 cm de diamètre (7 personnes)

LA TARTE BOURDALOUE PARFAITE (POIRE AMANDE) DE LENÔTRE

*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

2,4 Poires

*Décoration

des Amandes éfilées

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Pour une tarte de 24 cm de diamètre (9 personnes)

*Pâte

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

*Crème Frangipane

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

*Les Poires

3,5 Poires

*Décoration

des Amandes éfilées

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

Instructions

La Crème Frangipane

1. Réaliser une Crème Frangipane (320 g), filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser refroidir au frais
2. La recette est ICI

Avec des Poires Fraiches

3. - Si vous avez pris des Poires (3) entières, dans ce cas prendre des poires mûres et très tendres, à juger par la couleur (et quelques marques sombres comme sur la photo)
4. Couper les extrémités, puis éplucher
5. Couper en 2 : vous obtiendrez donc 6 pièces
6. Retirer le coeur, avec une cuillère parisienne
7. Couper la nervure centrale

Avec des Poires en boîte

8. - Si vous avez pris des Poires en boîte, elle sont souvent déjà coupées en 2 : il faudra prendre

LA TARTE BOURDALOUE PARFAITE (POIRE AMANDE) DE LENÔTRE

donc le double de pièces : au lieu de 3 poires, prendre 6 pièces déjà coupés en 2.

9. 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

10. Réaliser la Pâte Sablée (140 g) : La recette est ICI

11. 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

12. On doit alors abaisser la Pâte Sablée (140 g) sur une épaisseur d'environ 0,3 cm ou 3 mm

13. Plier la Pâte Sablée en 4

14. Positionner sur le moule

15. Déplier, et passer un doigt sur les bords afin d'avoir un angle droit

16. Ebarber la pâte au bord, avec un couteau

17. Placer au frais pendant minimum 2 heures

18. Sortir la Crème Frangipane (320 g) du frais et la fouetter afin de l'assouplir un peu

19. 2 méthodes : à la spatule coudée ou avec une poche à douille, j'ai choisi la poche à douille, avec une douille lisse de 0,8 cm ou 8 mm de diamètre

20. Déposer la Crème Frangipane au fond de la tarte, sur une épaisseur de 0,8 cm ou 8 mm

21. Avec la poche à douille, verser en "escargot", en partant du centre

22. Si vous avez choisi la spatule coudée, étaler sur une épaisseur de 0,8 cm ou 8 mm

1ère méthode : Poires entières

23. Pour la première méthode (ma préférée), on laisse les demi-poires entières : Déposer les Poires (enfin, les moitiés puisqu'on les a coupées en 2), et enfoncer légèrement

2ème méthode : Poires découpées

24. Pour la 2ème méthode (celle de Lenôtre), on découpe les Poires en biais

25. On appuie pour "étaler" la poire découpée

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

27. On dépose délicatement sur la tarte

28. On dépose les Amandes éfilées entre les poires

Cuisson

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

30. Dès la sortie du four, imbiber aussitôt de Sirop à 30 Baumé avec un pinceau (cela va faire briller)

31. Laisser refroidir, 1 heure

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

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

34. On peut décorer avec du Sucre Neige