

INGRÉDIENTS	Qté	PHASES TECHNIQUES
Pâte Sablée amande		
Farine type 55	150 g	Couper le beurre froid en petits cubes
Beurre	85 g	Mélanger avec la farine, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à obtention
Sucre glace	60 g	d'une texture proche de la semoule (sabler)
Amande en poudre	20 g	
		Dissoudre le sel dans l'œuf et incorporer dans le mélange sablé
Œuf entier	35 g	Pétrir et stopper le mélange dès que les ingrédients sont agglomérer
Sel	2 g	raiser, étaler en forme de disque sur une épaisseur de 1 cm puis immerger et réserver au
		froid.
		Étaler la pâte et roncer un cercle de 22 cm (voir fiche roncer une tarte)
Crème d'amande		
Beurre pommade	80 g	Ramollir le beurre en pommade
Sucre glace	80 g	Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande
Poudre d'amande	80 g	Incorporer les œufs progressivement (puis la maïzena)
		Parfumer avec le rhum
Œufs entiers	80 g	Garnir sur une épaisseur de 1 cm minimum, le fond de tarte foncé
Rhum	QS	
Maïzena (facultatif)	10 g	
Garniture et Finition		
Poires pochées au sirop	450g	Couper les demi poires au sirop en lamelles
amandes effilées	QS	Disposer les poires coupées sur la crème d'amande
Eau de vie de poire	QS	Parsemer de quelques amandes effilées entre les demies poires coupées
Nappage blond	200 g	Cuire à 170° / 175°c pendant 20 à 30 minutes
		Arroser légèrement d'eau de vie de poire à la sortie du four et napper

PROGRESSION et MONTAGE

- 1- Réaliser la pâte sablée
- 2- Réaliser la crème d'amande
- 3-Égoutter les poires au sirop
- 4- Abaisser et foncer le cercle à tarte
- 5- garnir le fond de tarte avec la crème d'amande
- 6- Couper les poires et disposer sur la crème d'amande
- 7- Parsemer d'amandes effilées
- 8-Cuire, arroser à la sortie du four
- 9- Napper

