

La Tarte Bourdaloue aux Poires à Botzi

Ingédients pour une tarte de 20cm Ø environ:

La Pâte:

- 150 g beurre
- 30 g d'amandes en poudre
- 95 g de sucre glace
- 60 g d'oeuf (1)
- 2 g de fleur de sel
- 250 g farine

La crème d'amandes:

- 100 g d'amandes en poudre
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 100 g d'oeuf (2)
- 10 g d'alcool de poire
- 1 Bocal de Poire à Botzi

Préparation:

La pâte :

Dans la cuve d'un batteur, travailler à vitesse lente le beurre avec les amandes, le sucre glace et la fleur de sel. Ajouter les œufs, puis la farine (en deux ou trois fois). Ne pas trop travailler et terminer à la main. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 3 ou 4 heures au frigo. Abaisser la pâte à 2mm d'épaisseur environ et foncer un moule à tarte légèrement beurré (24cmØ). Réservoir au frais.

La crème d'amandes :

Toujours dans la cuve de votre batteur, travailler à vitesse lente le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter les amandes puis petit à petit les œufs et terminer avec l'alcool.

Le montage:

Piquer le fond de la tarte avec une fourchette et garnir de crème d'amandes. Disposer harmonieusement sur le dessus des moitiés de poires à botzi.

Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180C°.

À servir de préférence tiède !