

# Tarte aux poires amandine

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

## Ingrédients (pour 8 personnes) :

### *Pour la tarte:*

une pâte feuilletée ou brisée

une boîte de 1/2 poires au sirop (6 demi-poires)

4 c à soupe de confiture d'abricot.

### *Pour la crème d'amandes:*

75 g de beurre en pommade

75 g d'amandes en poudre

75 g de sucre

1 c à café rase de maïzena ou de farine

1 œuf

1 c à soupe de rhum.



## Préparation de la recette :

Préparez la crème d'amandes : dans une terrine mélangez ensemble le beurre, les amandes en poudre, le sucre et la maïzena ou la farine. Battez vigoureusement ce mélange. Ajoutez l'œuf, fouettez bien pour alléger le mélange puis incorporez le rhum et battez encore. Gardez la crème d'amandes au frais jusqu'au moment de l'utiliser.

Préchauffez le four (th 7 - 210°). Egouttez les poires.

A l'aide d'une palette étalez une couche de crème d'amandes sur toute la surface de la pâte.

Coupez une demi-poire en tranches minces et régulières dans le sens de la largeur, puis glissez la lame d'un couteau en dessous dans le sens de la longueur. Appuyez légèrement sur les tranches de poire pour les coucher sur la lame, puis posez délicatement la demi-poire sur la crème d'amandes, la pointe vers le centre de la tarte. Faites de même avec toutes les demi-poires en les disposant en étoile sur la tarte.

Faites cuire au four 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la crème d'amandes soit dorée.

Pendant la cuisson de la tarte faire tiédir la confiture d'abricot en la diluant si nécessaire avec un peu de jus de poire. Quand la tarte est cuite, démoulez-la et à l'aide d'un pinceau badigeonnez-en toute la surface avec le nappage d'abricot.

Servez cette tarte froide, nature ou avec un coulis de framboise.

## Remarques :

Les 10 dernières minutes de cuisson recouvrir la tarte d'un papier aluminium pour qu'elle ne brûle pas sur le dessus.