

Tarte aux poires Bourdaloue noisettes

Aujourd'hui c'est mon anniversaire (merci à tous ceux qui me l'ont déjà souhaité en commentaires ou autres :)).

On l'a fêté samedi dernier.

Pour l'occasion, j'ai choisi de faire ma tarte préférées.

Je vous présente : [la tarte aux poires Bourdaloue de Mimine Mesdames et Messieurs](#).

La 1er fois que je l'ai faite, c'était en décembre dernier. Depuis, j'ai bien dû la refaire 3 fois je pense tellement j'ai adoré cette tarte.

En principe, les tartes Bourdaloue se font avec une crème à base de poudre d'amande. Dans la recette de Mimine, c'est de la poudre de noisette qui est utilisée...

J'aime bien la poudre d'amande dans les desserts, mais je préfère amplement la poudre de noisettes !



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- environ 600 gr de demi poires au sirop

Pour la crème de noisettes :

- 80 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 gr de poudre de noisettes
- 1 cuillère à soupe de Maïzena (fécule de pommes de terre)
- 30 gr de beurre fondu
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse (j'ai pris de la 15%)
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie de poire (je déteste l'alcool dans les desserts, donc à la base, lorsqu'on indique de l'alcool, je le zappe. Mais là, Mimine disait qu'on le sentait pas, et que c'était nécessaire pour la consistance de la crème de noisette, je lui ai fait confiance, et j'ai bien fait).

Pour napper :

- 100 gr de confiture d'abricot
- 1 cuillère à soupe d'eau de vie de poire
- 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation :

1. Etalez votre pâte brisée sur du papier sulfurisée, puis mettez là dans un moule à tarte. Piquez le fond de la pâte avec votre fourchette.
Si la pâte est trop grande pour le moule, découpez à l'aide de ciseaux le surplus de pâte. Vous pouvez aussi rabattre le surplus de pâte vers le bas, en le pincant avec les dents d'une fourchette.
2. Préparation de la crème de noisettes : versez dans une jatte, tous les ingrédients de la crème de noisettes dans l'ordre cité. Mélangez au mixeur.
3. Versez la crème de noisettes sur la pâte brisée.
4. Egouttez les poires, et épongez-les avec du sopalin.
5. A l'aide d'un couteau, tracez des sillons de bas en haut, puis de droite à gauche sur la face bombée de vos demi poires.
6. Placez vos poires sur la crème de noisettes, côté bombée en haut.
7. Faites cuire 40 min au four préchauffé à 180°C.
8. 5 min avant la fin de la cuisson de la tarte, préparer le nappage : versez les ingrédients (confiture d'abricot, eau et eau de vie de poire) dans une casserole. Mettez sur feu doux, et remuez pour bien diluer la confiture.
9. Dès la sortie du four de la tarte, à l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez la tarte du nappage. Laissez refroidir avant dégustation.

Bon, voilà... Cette tarte est tout simplement un délice. Rien à redire.

On ne sent pas du tout l'alcool de poires (et je vous garantis que j'y suis ultra-sensible).

Ce p'tit goût de noisette, le mariage avec les poires... Hummm...

Recette de base du blog La Cuisine de Mimine <http://miminecuisine.canalblog.com/archives/2006/11/26/3272700>