

## Tartelettes amandines aux poires



Les proportions sont pour 6 tartelettes individuelles ou une grande tarte

### Pour la pâte sablée :

- 250g de **farine** tamisée
- 125 de **beurre** ½ **sel**
- 100g de **sucre glace**
- les graines d'1/2 gousse de **vanille** (ou 1 c. à café d'extrait)
- 1 **œuf**
- du papier sulfurisé et quelques haricots (ou des billes en céramique) pour cuire à blanc

1. Sur le plan de travail ou dans un grand saladier, mélanger la farine avec le sucre glace, le sucre vanillé et la pincée de sel.

2. Quand le mélange bien homogène, ajouter les dés de beurre et commencer à sabler du bout des doigts pour bien amalgamer l'ensemble. Ajouter ensuite l'œuf et travailler la pâte pendant quelques instants seulement (ne pas prolonger cette étape pour ne pas la rendre élastique).

3. Fraiser la pâte (la travailler avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus et qu'elle soit bien homogène). La rassembler en boule, puis l'aplatir en une galette, l'envelopper dans du film alimentaire et mettre au frais 1 heure.

4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

5. Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler sur un plan de travail fariné, sur 2 à 3 mm d'épaisseur.

6. Découper des disques de pâte un peu plus grands que les moules à tartelette ; en garnir les moules. Piquer légèrement les fonds, puis découper des carrés de papier sulfurisé, les placer sur les fonds de tarte, garnir de haricots ou de billes de céramique. Faire cuire les fonds de tarte à blanc, 10 minutes maximum.

#### **Pour la garniture poire-amandine :**

- 3 **poires Williams** mûres à point mais fermes
- 100g de **poudre d'amandes** (110 dans la recette originale)
- 2 **oeufs**
- 50g de **beurre** (1/2 sel pour moi)
- qq gouttes **d'extrait d'amandes amères** + 1 c. à soupe d'**eau-de-vie de Poire Williams**
- 60g de **sucre**
- 1 c. à soupe de **crème fraîche**

1. Mélanger le beurre en pommade et le sucre, ajouter l'extrait d'amande amère, l'eau-de-vie de poire, les oeufs et la poudre d'amandes, la crème fraîche. Bien mélanger, verser sur le fond de tarte précuit.

2. Placer une demi-poire épluchée et évidée par tartelette. On peut pratiquer quelques stries sur le dessus des fruits, au couteau, pour éviter qu'elles ne se fripent à la cuisson.

3. Enfourner à 180°C pendant une vingtaine de minutes (un peu plus si vous faites une grande tarte).

<http://www.nataliakrskova.com/article-18287444.html>

© *Du chant plein les casseroles...*