

Tarte poires, praliné, amandes

<http://sophie.over-blog.com/article-tarte-poires-praline-amandes-40691966.html>



Pour un cercle à pâtisserie de 26 cm de diamètre :

Pour la pâte sablée de P. Hermé (600 g, équivalent de 2 pâtes):

1/4 de gousse de vanille ou 1/2 càc de vanille en poudre

150 g de beurre mou

~~95 g~~ de sucre glace (70 g)

250 g de farine

2 pincées de sel

1 œuf

30 g de poudre d'amandes

Pour la garniture :

~~1 grosse boîte de poires au sirop~~ (2 grosses poires fraîches)

150 g de Pralinoise (110 g (ce que j'avais) +40 g de chocolat noir)

2 oeufs

~~20 cL de crème liquide légère~~ (épaisse, 3% MG)

~~40 g~~ de sucre (30g)

3 càs de poudre d'amandes

~~1 poignée d'amandes effilées~~ (je n'aime pas ça)

Pour la pâte sablée :

A la main : (ce que j'ai fait)

Fendre le quart de gousse de vanille en deux et gratter les graines. Couper le beurre en morceaux.

Mélanger dans un bol les graines de vanille (ou la vanille en poudre) et le sucre glace. Tamiser la farine au-dessus du plan de travail. Saupoudrer de sel et disséminer les morceaux de beurre. Frotter beurre et farine entre les paumes des mains jusqu'à ce qu'il ne reste plus de morceaux de beurre ; vous devez obtenir un mélange sableux.

Rassembler ce mélange et faire un puits au milieu. Casser l'œuf au centre puis verser le sucre vanillé et la poudre d'amandes. Du bout des doigts, mélanger l'ensemble des ingrédients sans trop malaxer.

Avec la paume de la main, écraser la pâte en la repoussant. Former une boule et l'envelopper de film étirable. La laisser reposer au frigo pendant au moins 4 heures. Le mieux est de la faire la veille.

Diviser la pâte en deux, congeler le reste. Etaler puis recouvrir le fond de pâte de papier cuisson et de légumes secs et cuire à blanc pendant 15 à 20 min à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Au robot :

Mélanger avec la feuille du robot le beurre et la farine. Ajouter l'œuf et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle du bol.

Former une boule et l'envelopper de film étirable. La laisser reposer au frigo pendant au moins 4 heures. Le mieux est de la faire la veille.

Etaler la pâte entre deux feuille de film étirable. Déposer le cercle à pâtisserie sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Déposer délicatement la pâte à l'intérieur. Piquer le fond avec une fourchette.

Recouvrir le fond de pâte de papier cuisson et de légumes secs et cuire à blanc pendant 15 à 20 min à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

Pour la garniture :

Faire fondre en plusieurs fois le chocolat praliné au micro-onde. L'étaler sur le fond de tarte cuit à blanc.

Couper les poires en 2 si ce n'est pas déjà le cas, et les couper en tranches sans aller jusqu'au bout de façon à laisser les lamelles de poire attachées entre elles. Les déposer sur le chocolat.

Battre rapidement les oeufs avec le sucre et ajouter la crème et la poudre d'amandes. Verser cet appareil sur les poires.

Cuire la tarte dans un four préchauffé à 200°C pendant 20 à 25 min. A surveiller.