**[Tartelettes amandines aux poires](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322779/1125198916/tartelettes_amandines_aux_poires.shtml)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tartelettes amandines aux poires  |   | -

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  Automne | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 30 mn **Cuisson :** 30 mn **Repos :** 60 mn **Temps total :** 120 mn  |

**Pour 6 personnes :**  Pour la pâte sablée à la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) :  250 g de farine tamisée  125 g de beurre ½ sel  100 g de sucre glace  les graines d'1/2 gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) (ou 1 cuillère à café d'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide)  1 oeuf  du papier sulfurisé et quelques haricots (ou des billes en céramique) pour cuire à blanc  Pour la garniture [poires](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/148/poire.shtml) amandes :  3 [poires](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/148/poire.shtml) Williams mûres à point mais fermes  100 g d'amandes en poudre  2 oeufs  50 g de beurre (doux ou demi sel, au choix)  2 à 3 gouttes d’extrait d’amandes amères  1 cuillère à soupe d’eau de vie de poire Williams  60 g de sucre  1 cuillère à soupe de crème liquide  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Sur le plan de travail ou dans un grand saladier, mélanger la farine avec le sucre glace et les graines de la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Quand le mélange est bien homogène, ajouter les dés de beurre et commencer à [sabler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300154/sabler.shtml) du bout des doigts pour bien amalgamer l'ensemble. Ajouter ensuite l'œuf et [travailler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/108/travailler.shtml) la pâte pendant quelques instants seulement.[Fraiser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/68/fraiser.shtml) la pâte (la [travailler](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/108/travailler.shtml) avec la paume de la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus, puis la rassembler en boule, enfin l’[aplatir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/6/aplatir.shtml) comme une galette). Envelopper dans du film alimentaire et mettre au frais 1 heure.  |
|  |  2     Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Sortir la pâte du réfrigérateur, l’étaler sur un plan de travail fariné sur 2 à 3 mm d’épaisseur. Découper des disques de pâte un peu plus grands que les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tartelette ; en garnir les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml). [Piquer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/97/piquer.shtml) légèrement les fonds, puis garnir de papier sulfurisé et disposer quelques haricots ou des billes de céramique. Faire cuire les fonds de tarte à blanc 10 minutes, pas plus (ils ne doivent pas [dorer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/41/dorer.shtml)).  |
|  |  3     Préparer l'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) en commençant par mélanger le [beurre en pommade](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/11/beurre_en_pommade.shtml) et le sucre. Ajouter l’extrait d’amande amère, l’eau-de-vie de [poire](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/148/poire.shtml), les oeufs entiers, les amandes en poudre et la crème fraîche.  |
|  |  4     Verser la crème d'amandes sur les fonds de tarte précuits. Placer 1/2 [poire](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/148/poire.shtml) épluchée et évidée par tartelette, au centre. On peut pratiquer quelques stries sur le dessus des fruits, au couteau, pour éviter qu’elles ne se fripent à la cuisson.  |
|  |  5     Enfourner à 180°C pendant 20 minutes environ (un peu plus si vous faites une grande tarte). Déguster frais.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Les gourmands peuvent accompagner d'une boule de glace au pain d'épices ou au lait d'amandes. |

 |