

# **Tarte aux poires flambées Bourdalouse**

## **Sauce à la gnôle**

### **INGREDIENTS**

- 4 poires + gnôle de poires
- 10 cl de crème liquide entière pour la sauce (caramel)

#### **Pâte :**

- 250 gr de farine
- 50 gr de sucre
- 125 gr de margarine
- 3 cl d'eau
- sel

#### **Sirop**

- 1 litre d'eau
- 150 gr de sucre
- arôme vanille

#### **Appareil**

- 30 cl crème liquide
- 10 cl de lait
- 2 oeufs
- 1 jaune d'œuf
- 100 gr de sucre
- 80 gr de poudre d'amandes

Confectionner le sirop avec l'eau, le sucre et l'arôme vanille. Mettre à bouillir.

Trier les poires et les laisser en moitié. Les pocher environ 15 minutes et les égoutter. Garder le jus et le laisser réduire jusqu'à obtention d'un sirop épais. Pendant ce temps faire la pâte.

Faire une fontaine avec la farine, le sucre, le sel, la margarine. Sabler le mélange entre les mains. Ajouter l'eau et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

L'étaler dans un moule beurré diamètre 30 cm et faire des bords assez hauts. Pincer le bord avec les doigts. Réserver au frais.

Attention : ne pas piquer la pâte.

Griller les amandes au four.

Confection de l'appareil :

Dans un saladier, mélanger 2 œufs entiers + 1 jaune + 100gr de sucre. Blanchir le mélange sans fouetter. Ajouter la crème puis le lait. Mélanger à nouveau.

Faire sauter les poires dans le beurre. Quand elles sont bien colorées, saupoudrer de sucre semoule et laisser roussir. Flamber à la gnôle . Réserver.

Répartir les poires sur la pâte (quand elles sont froides).

Ajouter les amandes grillées froides à l'appareil et napper la tarte.

Mettre en cuisson. Saisir la tarte 5 mn à 200 ° et finir 25 mn à 160°.

Finir la sauce.

Quand le sirop est suffisamment épais, ajouter 10 cl de crème liquide. Laisser frémir 5 mn. Eteindre le gaz. Ajouter la gnôle à votre goût.

Napper la tarte avec cette sauce juste avant de servir.