



Desserts

Tartelettes aux poires et à la frangipane

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 poires (Petites ,Conférence)
100 grammes de beurre (froid)
100 grammes de sucre
200 grammes de farine
2 jaunes d'œuf
sucre en poudre

Pour la frangipane:

100 grammes de farine d'amande
100 grammes de beurre
100 grammes de sucre
20 grammes de farine
1 cuillère à café d'extrait d'amande
1 œuf
1/2 citron (le jus et l'épluchure râpée)

Méthode de préparation

Coupez le beurre en dés que vous pétrissez avec le sucre et la farine pour obtenir une pâte friable. Ajoutez les jaunes d'œuf et pétrissez de nouveau pour avoir une pâte lisse. Roulez la pâte en boule, enveloppez-la dans une feuille fraîcheur et réservez 30 minutes au frigo.

Fondez le beurre pour la frangipane. Mélangez le sucre avec la farine et la farine d'amande. Incorporez-y le beurre fondu et l'extrait d'amande et mélangez bien. Ajoutez le jus et le zeste de citron au mélange puis finalement l'œuf tout en battant.

Épluchez les poires, coupez-les en deux et enlevez les trognons. Coupez les demis poires en tranches fines.

Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine. Avec la pâte recouvrez 4 petites formes à tarte graissées. Répartissez la frangipane sur les fonds puis, précautionneusement, déposez dessus les tranches de poire. Enfourez 45 minutes. Avant de servir saupoudrez un peu de sucre impalpable.

Ustensiles de cuisine

Four

