



Tarte Bourdaloue Pécane Marron

delf745



Ingrédients (pour un cercle De Buyer de Ø20cm) :

Pâte sucrée pécane :

- 78g de farine
- 45g de beurre
- 13g de sucre glace
- 10g de **poudre de noix de pécane Esprit Gourmand**

Gourmand

- 19g d'œuf battu
- 1/2 pincée de sel

Crème de noix de pécane :

- 40g de beurre
- 40g de sucre
- 40g d'œuf
- 40g de **poudre de noix de pécane Esprit Gourmand**

Gourmand

- 4g de farine
- 50g de crème de marron **Corsiglia**

Garniture :

- 3 poires au sirop
- QS de crème de marron **Corsiglia**



Préparation :

Crème de noix de pécan :

Crémer le beurre avec le sucre, la farine et la poudre de noix de pécan. Terminer par l'œuf. Lorsque le mélange est homogène, incorporer la crème de marron puis mettre en poche et réserver au frais.

Pâte sucrée :

Battre le beurre avec le sucre glace.

Ajouter ensuite la farine mélangée à la poudre de noix de pécan et au sel.

Terminer par l'œuf battu.

Fraiser 2 fois la pâte puis étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Mettre au frais 30min puis fonder le cercle à tarte (ici un De Buyer diamètre 20cm).

Laisser au frais le temps de préparer la suite.

Montage :

Préchauffer le four à 170°C.

Étaler la crème pécan-marron régulièrement au fond.

Couper les demi-poires au sirop en tranches et les disposer sur la crème.

Enfourner pour 30min.

Laisser refroidir puis décorer de crème de marron pochée sur le pourtour.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr