

# Birnen-Mandel-Tarte

## *Tarte Bourdaloue aux poires*



**Vorbereitung:** 30 Min **Backzeit :** 35-40 Min.

**Préparation:** 30 Min **Cuisson:** 35-40 Min.

**Zutaten** (für 6 Personen)

**Ingrédients** (pour 6 personnes)

### Süßer Mürbeteig

- 125 g Butter, in kleine Stücke geschnitten und raumtemperiert
- 1 Ei
- 90 g Puderzucker, gesiebt
- 30 g gemahlene Mandeln
- 250 g Weizenmehl

### Pâte sablée

- Beurre coupé en petits morceaux à température ambiante: 125 g
- Œuf : 1
- Sucre glace : 90 g
- Poudre d'amande : 30 g
- Farine : 250 g

### Birnen-Mandel-Tarte

- 1 Mürbeteig
- Weizenmehl zum Bestäuben
- 50 g weiche Butter, plus Butter für die Form
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandel
- 2 Eier
- 1 EL Rum
- 1 Dose (790 g) Birnenhälften in Sirup, abgetropft, trocken getupft und längs halbiert

### Tarte Bourdaloue aux poires

- 1 pâte sablée
- Un peu de farine pour saupoudrer
- Beurre mou : 50 g, plus du beurre pour le moule
- Sucre : 100 g
- Poudre d'amande : 100 g
- Œufs : 2
- Rhum : 1 C à S
- Demi-poires au sirop : Boîte de 790 g - Egouttées et coupées en 2 dans le sens de la longueur

### **Zubereitung des süßen Mürbeteiges**

1. Die Butter mit dem Ei, dem Puderzucker und den gemahlenden Mandeln in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.
2. Das Mehl portionsweise hinzufügen und sofort mit dem Rühren aufhören, wenn die letzte Portion Mehl gerade eben untergemischt ist. Den Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

### **Zubereitung der Birnen-Mandel-Tarte**

1. Eine Tortenform mit 25 cm Durchmesser buttern. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen, dann die Form damit auskleiden. Überstehende Teigränder mit einem kleinen Messer abschneiden. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
3. Die Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer cremig rühren, bis eine lockere und deutlich hellere Masse entstanden ist. Die gemahlenden Mandeln unterrühren, dann die Eier, den Rum hinzufügen alles gründlich vermischen. Die Mandelmasse auf den Teigboden streichen und die Oberfläche glätten. Die Birnenviertel mit der Schnittseite nach unten auf ein Schneidebrett legen und die Viertel im Abstand vom 5 mm quer einschneiden, dabei jedoch das Fruchtfleisch nicht vollständig durchtrennen. Die Birnenviertel mithilfe eines Teigschabers dekorativ auf der Mandelfüllung anordnen.
4. Die Tarte 35-40 Minuten in Ofen backen, bis der Teig und die Füllung eine appetitlich gold-braune Färbung angenommen haben. Warm oder mit Raumtemperatur servieren, nach Belieben Crème Fraîche oder Schlagsahne dazu reichen. Am selben Tag verzehren.

### **Préparation de la pâte sablée**

1. Dans un saladier mélanger avec un batteur le beurre, l'œuf, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que les ingrédients soient liés.
2. Ajouter peu à peu la farine, ne pas beaucoup travailler la pâte. Étaler la pâte, l'emballer dans du papier cellophane et laisser au frigidaire.

### **Préparation de la tarte Bourdaloue aux poires**

1. Beurrer un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Sur une surface farinée, étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur, couvrir le moule. Couper les excès de pâte avec un couteau. Réserver la pâte 30 minutes au froid.
2. Préchauffer le four à 160 °C

3. Dans un saladier battre au mixeur le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une masse aérée et blanchie. Ajouter la poudre d'amande puis l'œuf et enfin le rhum, bien mélanger. Étaler la garniture aux amandes sur la pâte sablée et lisser la surface. Poser les quartiers de poires côté coupé sur une planche, et couper transversalement des tranches de 5 mm d'épaisseur. Poser les quartiers de poires de manière décorative sur la garniture aux amandes à l'aide d'une spatule.
4. Cuire la tarte au four pendant 35-40 minutes jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur appétissante brun doré. Servir tiède ou à température ambiante accompagnée si on veut de crème fraîche ou de chantilly. À consommer le jour même.