

Tarte Bourdaloue

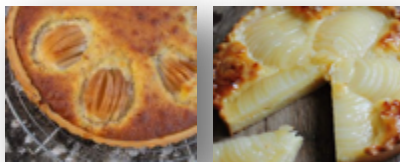
CFA Régional de L'Académie de Nice Paul Augier

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/Pocher les poires					
Réunir dans une russe l'eau, le sucre, deux ou trois bandes d'écorce de citron (sans peau blanche) prélevées à l'économe, le jus de citron, ainsi que la vanille fendue et grattée. Porter à ébullition et plonger les poires dans le sirop bouillant. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé, voire d'une assiette pour tenir les fruits immergés. Les pocher à petit feu. Vérifier leur cuisson en les piquant. Refroidir en cellule et réserver les poire au frais à +4°C dans leur sirop de pochage.	Poire (7 pièces)	Kg	1		
	Eau	L	0,800		
	Sucre semoule	Kg	0,500		
	Citron	P	1		
	Vanille	G	1/2		
2/ Préparer une pâte brisée					
Sabler le beurre avec la farine. Mettre le sablage en fontaine. Ajouter au centre l'eau, le jaune d'œuf, le sel et le sucre. Mélanger l'ensemble et fraiser deux fois la pâte. La diviser en deux pâtons, les débarrasser dans une plaque, les filmer et les raffermir au frais.	Farine T55	Kg	0,250		
	Beurre	Kg	0,125		
	Eau	L	0,050		
	Jaune d'œuf	P	1		
	Sel fin	Kg	0,005		
	Sucre semoule	Kg	0,025		
3/ Réaliser une crème d'amande					
Crémier le beurre pommade avec le sucre et la vanille. Incorporer progressivement les œufs pour monter la crème. Ajouter la poudre d'amande en une fois, mélanger, parfumer avec le rhum.	Beurre	Kg	0,200		
	Sucre semoule	Kg	0,200		
	Œuf entier	P	4,000		
	Amande poudre	Kg	0,200		
	Rhum	L	PM		
4/ Monter, cuire les tartes et dresser					
Egoutter soigneusement les poires pochées. Les couper en deux et les émincer en fines lamelles en les laissant en forme. Beurrer et foncer deux cercles à tarte avec la pâte brisée. Garnir les fonds aux 3/4 de leur hauteur avec la crème d'amande. Ranger quatre 1/2 poires émincées sur chaque tarte, le côté le plus large dirigé vers l'extérieur du cercle. Cuire les tartes environ 30 mn à 180°C. Les décercler et les cuire 10 mn de plus. Les débarrasser sur grille pour les faire refroidir et les abricoter. Décorer de pistaches, voire d'un motif en chocolat (facultatif). Dresser les tartes sur un plat rond avec éventuellement un papier dentelle.	Nappage blond	Kg	0,100		
	Pistache (facultatif)	Kg	PM		
	Motif chocolat (facultatif)	Kg	0,020		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale