

Tarte Frangipane aux Poires et Glacées aux Amandes Grillées

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- PATE BRISEE	1x
- CONFITURE D'ABRICOTS	4-5 c à soupe
- POIRE(S)	4-5
- BEURRE DE CUISSON	100g ramolli
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUF(S)	2
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- FARINE	100g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- AMANDES HACHÉES	50g
- AMARETTO	1 c à soupe
- SUCRE IMPALPABLE	6 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	2 c à soupe

Recette :

- Grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Pelez et coupez-les poires en 2. Réservez.
- Déposez la pâte dans un moule à manquer (avec le papier sulfurisé). Piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- Nappez le fond de la pâte avec la confiture d'abricots.
- Dans un grand plat, battez le beurre ramolli avec le sucre semoule et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs et les amandes hachées. Continuez à fouetter.
- Pour terminer, ajoutez la farine, le baking powder, le jus de citron et l'Amaretto. Mélangez bien à l'aide d'une spatule.
- Préchauffez le four sur 175°C.
- Versez ce mélange sur la confiture, égalisez avec une spatule puis répartissez les poires sur l'ensemble de la surface.
- Enfournez 25 à 27 minutes.
- Sortez la tarte du four et démoulez-la.
- Pour le glaçage, mouillez le sucre impalpable de 2 c à soupe d'eau, puis nappez le dessus de la tarte avec le dos d'une cuillère.
- Répartissez enfin les amandes effilées grillées sur le glaçage encore frais afin que celles-ci collent sur le dessus de la tarte.
- Réservez au frais.

