

Écrit par Corinne Lesens  
Chef Pâtissière de La Pochette Musicale

## Tartelettes Bourdaloue



La tarte Bourdaloue a été inventée par le pâtissier Lesserteur, en 1890. Son nom provient du nom de la rue, où se situait la pâtisserie: rue Bourdaloue à Paris 9<sup>ème</sup>.

- 1- Faire des fonds de **tartelette en pâte Brisée sucrée**: voir notre fiche sur « la pâte Brisée sucrée par sablage »



- 2- Faire une **crème d'amande** et garnir les fonds de tartelette: voir notre fiche sur « la crème d'amande »



- 3- Emincer les  $\frac{1}{2}$  **poires pochées** en fines lamelles dans le sens de la largeur, sans aller jusqu'au bout de la coupe avec le couteau: voir notre fiche sur « les poires pochées »

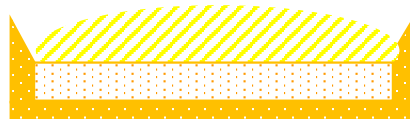


- 4- Mettre quelques amandes effilées sur la crème d'amande et poser délicatement la  $\frac{1}{2}$  poire pochée émincée, en inclinant légèrement les lamelles avec le couteau.

- 5- **Cuire à 180-185°C pendant 30 min.**

- 6- Laisser refroidir et abricoter en étalant au pinceau une fine couche de gelée d'abricot, pour donner du brillant et protéger la surface du dessèchement.

$\frac{1}{2}$  poire pochée  
Crème d'amande  
Tartelette en pâte Brisée sucrée



### Le tour de main:

Les tartelettes sont correctement cuites, quand la crème d'amande et la pâte ont pris une belle couleur dorée. Démouler une tartelette et vérifier que le fond est bien cuit.