|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRETarte « Bourdaloue » | BASE**4** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFTarte en pâte brisée, garnie d’une crème d’amandes, de demi-poires, et cuite au four | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMA |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **A - Pâte brisée :**- Tamiser la farine et la disposer en fontaine- Ajouter le sel, le sucre, le jaune d’œuf, l’eau et le beurre découpé en petites parcelles- Mélanger ces éléments du bout des doigts au centre de la fontaine, puis incorporer progressivement la farine à l’aide d’un coupe-pâte.- Fraiser une ou deux fois maximum- Rassembler la pâte en boule sans la pétrir- L’envelopper dans un film plastique alimentaire et réserver la pâte au frais pour qu’elle se raffermisse et perde de son éventuelle élasticité.**B – Garniture :**- Eplucher et citronner les poires- Tailler les poires en deux dans le sens verticales et les évider- Pocher les poires dans un sirop vanillé environ 10 min- Débarrasser et laisser refroidir**C - La crème d’amandes :** - Travailler le beurre en pommade dans une calotte en inox à l’aide d’un petit fouet ou dans une cuve a batteur à l’aide de la feuille- Verser le sucre semoule et « crémer » le mélange- Ajouter les œufs un par un, puis la poudre d’amandes- Parfumer avec quelques gouttes d’extrait de vanille et un peu de rhum (il est d’usage d’ajouter un peu de crème pâtissière dans la crème d’amandes)**D – Garnir les tartes :**- Abaisser les fonds de tarte- Déposer la crème d’amande à l’aide d’une poche à douille dans le fond de tarte- Disposer soigneusement les demi-poires sur la crème d’amande**E – Cuisson de la tarte**- Cuire la tarte au four à 200°C pendant 30 à 35 min- Retirer le cercle aux 2/3 de la cuisson- Débarrasser les tartes sur une grille à pâtisserie.- Saupoudrer de sur glace | BOUCHERIECREMERIEŒufsBeurreFRUITS/LEGUMESPoire petite (Williams) ECONOMATFarineSucreSelEauVanille (gousse)Poudre d’amandesVanille (extrait)RhumCAVEDIVERS | piècekgpièceKgKgKgLpièceKgLL | ½ j ou10g0,0650.1250.0100.0010.025 | 20.3000.2201 | 10.0500,050PM0.050PM0.02 |  |  | 20,11520,1250,360PM0,024510,050PM0,02 |  |  |
| **DRESSAGE :**Dresser la tarte « Bourdaloue » sur un grand plat rond recouvert de papier dentelle |