 **Tartelettes Bourdaloue**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/02/Tartelettes-Bourdaloue-DSC_2551_081.jpg) **Pour 9 tartelettes**

**La pâte sablée :  
- 250 g de farine**  
**- 80 g de sucre**  
**- 125 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
**- 2 à 3 càs d'eau**  
**- 1 pincée de sel**

**9 moules à tartelettes de 10 cm de diamètre**Vous préparerez la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/).  
Foncer 9 moules à tartelettes (inutile de les graisser).  
Piquer la pâte avec les dents d'une fourchette.  
Couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.

**La garniture :  
- 9 demies** [**poires**](https://recettes.de/poire) **au sirop**  
**- 100 g de poudre d'**[**amande**](http://recettes.de/amande)  
**- 2 œufs**  
**- 100 g de crème**  
**- 6 càs de sirop des poires**  
**- sucre glace**  
**- 30 g d'amandes effilées**

**Préchauffer le four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dans un saladier, battre les œufs avec la poudre d'amande, la crème et le sirop de poires.

Égoutter soigneusement les poires au sirop.  
Trancher chaque ½ poire en fines lamelles.  
Soulever délicatement le fruit ainsi tranché avec une spatule ou la lame d'un couteau large et le poser sur le fond de tartelette.  
Appuyer légèrement avec les doigts pour que les tranches s'ouvrent en éventail.  
Garnir ainsi chaque tartelette.  
Répartir la crème à l'amande entre les tartelettes.  
Disperser les amandes effilées sur le dessus et saupoudrer légèrement de sucre glace.  
Faire cuire pendant 30 minutes environ.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.