Tarte Bourdaloue revisitée, aux noisettes et pralines roses

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 [pâte sablée aux pralines roses](#),
- 1 bâton de cannelle,
- 1 gousse de cardamome verte,
- 1 c. à c. de thé (Earl Grey par exemple),
- 3 poires (Williams ou Doyenné du Comice),
- 175 g de sucre de canne,
- 125 g de poudre de noisettes,
- 100 g de beurre,
- 2 œufs,
- 20 g de pralines roses.

Préparation : 20 min. Cuisson : 30 min.

Dans une casserole, porter à ébullition 20 cl d'eau avec la cannelle, la cardamome, le thé (dans un sachet ou une boule), et 50 g de sucre.

Couper les poires en deux, les peler et les épépiner, les plonger dans le sirop et les laisser cuire 6 minutes à feu doux en les retournant à la mi-temps (jusqu'à 20 minutes si les poires ne sont pas mûres). Les égoutter et laisser refroidir. Faire bouillir le jus de cuisson pour obtenir un sirop, le filtrer puis le laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Préparer la frangipane aux noisettes : travailler le beurre mou avec le reste de sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la poudre de noisettes et les œufs battus. Bien mélanger.

Foncer un plat à tarte beurré et fariné avec la pâte sablée aux pralines roses, puis le garnir avec la frangipane aux noix. Couper chaque poire en lamelles et les répartir sur la crème en rosace.

Enfourner pour 30 minutes environ en surveillant la cuisson. 5 minutes avant la fin de la cuisson, sortir la tarte du four, la napper du sirop de cuisson des poires, parsemer de pralines roses hachées.

Servir tiède ou froid.