



Tarte Bourdaloue au Nutella
Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 2 poires
- 1 pomme
- 500 g d'eau
- 100 g de cassonade
- 60 g de beurre doux
- 40 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 5 g de rhum brun
- 60 g de Nutella

1. Mélanger la cassonade avec l'eau dans une casserole et faire bouillir.
2. Éplucher les poires et les pommes et couper les en 2 en enlevant les pépins.
3. Les plonger dans le mélange eau-cassonade. Laisser cuire pendant 10 minutes sur le feu.
4. Égoutter et laisser refroidir.
5. Foncer la pâte sablée dans un moule à tarte et piquer-la au couteau.

6. Mélanger le beurre mou avec le sucre glace. Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.
7. Ajouter la poudre d'amande et le rhum brun.
8. Étaler la crème dans le fond de la tarte à mi-hauteur.
9. Couper les demi-poires en tranches fines. Étaler en inclinant légèrement. Les placer en étoiles sur la crème.
10. Couper les pommes en cubes et les parsemer tout autour des poires.
11. Enfourner à 170° pendant 30 minutes.
12. Laisser refroidir et décorer avec du Nutella.

© Nutella