Tarte bourdaloue (poire-amande)

C'est une tarte aux poires à la crème d'amande.

Pour une tarte (6 à 8 parts) :



- Poires au sirop (ou fraîches si bien juteuses)
- Pâte sablée
 - 250 g de farine
 - ∘ 125 g de beurre froid
 - ∘ 125 g de sucre en poudre
 - ∘ 1 oeuf
 - 1 pincée de sel (pas de sel si le beurre est déjà salé)
- Frangipane
 - ∘ 100 g de sucre en poudre
 - 100 g de poudre d'amande
 - 100 g de beurre mou en cubes
 - 2 oeufs
- 1. Préparer la pâte sablée et la faire cuire à blanc dans le moule environ 12 minutes à 170°c.
- 2. Pendant que la pâte précuit, préparer la crème d'amande. La frangipane doit être répartie sur le fond de tarte.
- 3. Répartir ensuite équitablement les poires en les enfonçant légèrement dans la frangipane.
- 4. Enfourner **25 minutes à 180°c**. La frangipane doit être bien dorée.

farine, beurre, sucre, poudre d'amande, oeuf, poire

From:

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/ - Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles

Permanent link:

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:desserts:tarte_bourdaloue

Last update: Thursday 15 April 2021 11:50

