Tarte bourdaloue (poire-amande)

Pour une tarte:

- Poires au sirop (ou fraîches si bien juteuses)
- Pâte sablée
 - 100 g de sucre en poudre
 - 100 g de poudre d'amande
 - 100 g de beurre mou en cubes
 - 2 oeufs
- 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.

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?rev=1577221970

Last update: Tuesday 24 December 2019 21:12

