

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 en les enfonçant légèrement dans la frangipane.
4. Enfourner 25 minutes à 180°C. La frangipane doit être bien dorée.

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=1577222075

Last update: **Tuesday 24 December 2019 21:14**

