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**