

Tarte bourdaloue (poire-amande)

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

Pour une tarte (6 à 8 parts) :



- Poirs 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=1577222509

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

