

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**
 - 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](#)

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=1618486826

Last update: **Thursday 15 April 2021 11:40**

