

Liste des recettes

Tarte bourdaloue (poire-amande)	Tarte bourdaloue (poire-amande) C'est une tarte aux poires à la crème d'amande. [Tarte bourdaloue] Pour une tarte (6 à 8 parts) : * Poires 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)	farine, beurre, sucre, poudre d'amande, oeuf, poire
Frangipane	Frangipane Utilisée pour la galette des rois ou les tartes aux fruits, la crème d'amande doit être cuite pour être consommée, de préférence au four. Elle gonfle légèrement à la cuisson. Pour une tarte : * 100 g de sucre en poudre * 100 g de	sucre, poudre d'amande, beurre, oeuf
Pâte sablée	Pâte sablée La pâte sablée est une pâte sucrée qui peut servir de base pour la fabrication de biscuits ou de fond de tarte. Oubliez le nutriscore, cette pâte est aussi grasse qu'elle est sucrée. La présence d'oeuf et de beurre en fait une recette incompatible avec un régime vegan.	farine, beurre, sucre, 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/tag:beurre?rev=1618486810>

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

