



Tarte poires amandine

 4 personnes |  15+30 mins |  four | ★★★★★

INGREDIENTS

3 poires (type williams)
1 pâte sablé
120g poudre d'amande
50g sucre de canne roux
20cl crème fraîche
2 oeufs

REALISATION

1. Eplucher et épépiner les poires puis coupez-les en tranches.
2. Battez les oeufs avec le sucre puis ajoutez la poudre d'amande et la crème fraîche.
3. Déroulez la pâte sablée dans un moule à tarte en conservant le papier sulfurisé.
4. Disposez-y harmonieusement les tranches de poires.
5. Versez l'appareil et enfournez pour 30 mins à 180°.

NOTES

Dégustez tiède ou à température ambiante

