

Tarte poires amandes



Pour 4 personnes, préparation 20 minutes, cuisson 40 minutes.

Ingrédients :



1 pâte sablée



2 œufs



4 poires



100g de beurre mou



1 cuillère à café de vanille liquide



1 cuillère à soupe d'amandes effilées



125g d'amandes en poudre



100g de sucre

Ustensiles :



Réциpient



Balance



Moule à tarte



Batteur électrique



Éplucheur

Recette :

1. Allumez le four thermostat 6 (180). Étalez la pâte sur son papier sulfurisé dans le moule à tarte. Piquez avec une fourchette.
2. Épluchez les poires. Coupez les en deux dans la hauteur, et ôtez le cœur. Les découpez ensuite en lamelles.
3. Cassez les œufs dans un récipient, puis y versez la vanille, la poudre d'amandes, le beurre et le sucre. Mélangez au batteur électrique.
4. Versez le contenu du récipient sur la pâte. Posez les poires dessus et enfoncez-les.
5. Recouvrez d'amandes effilées et cuire 40 minutes.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !