



Tarte Bordaloue

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

12 portions

50 minutes

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 1 tarte bord droit pur beurre Ø28cm
- 9 demi-poires aux sirops
- 100g de nappage neutre

Pour la crème d'amande

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de poudre d'amande
- 2 oeufs
- 10g de farine

LA RECETTE

Pour la crème d'amande

1. Faire fondre le beurre.
2. Puis mélanger au batteur le sucre et la poudre d'amande.
3. Incorporer les oeufs et la farine et mélanger l'ensemble.
4. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Pocher la crème d'amande dans le fond de tarte.
2. Couper les poires en lamelles et les disposer sur la crème d'amande.
3. Cuire au four 35 minutes à 160°C.

4. Après refroidissement, nappez la tarte avec le nappage neutre.

L'astuce du chef !

Ajouter des amandes effilées. Saupoudrer de sucre glace.

Vous pouvez adapter la recette selon les fruits de saison.
