



Tarte aux poires



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 70 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe d'armagnac
- 5 poires
- 200 g de poudre d'amandes
- 1 jaune d'oeuf

Astuce:

Avec une petite pâte (Migros) de 16 cm.,
diviser les quantités par 2

Préparation

Temps Total : 50 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

- 1 Garnissez un moule rond à bords hauts avec la pâte. Lavez, pelez, et coupez les poires en deux
- 2 Mélangez dans un bol la crème, le jaune d'oeuf, le sucre, la poudre d'amandes et l'armagnac.
- 3 Nappez le fond de la pâte avec la crème, puis disposez les demi-poires en fleur cote bombé sur le dessus en les enfonçant légèrement dans la crème.
- 4 Enfournez le tout 30 mn.

Taboola Feed

Cardigan Mamalicious - Marine

MY STORE | Sponsorisé

Ärzte erstaunt: "Cannabidiol Fruchtgummis sind die Wucht gegen schmerzende Gelenke"

Sarah's Blessing | Sponsorisé

Nutritionniste révèle: «C'est comme un karcher pour votre intestin»