



Saison 2022/2023



Tarte aux poires Amandine



Ingrédients pour 6 personnes

. 3 belles poires

Pour la pâte :

- . 200g de farine
- . 100g de beurre
- . sel

Pour la crème :

- . 100g de poudre d'amandes
- . 100g de sucre
- . 1 cuil. à soupe de farine
- . 2 oeufs
- . 100g de beurre mou
- . Sel

-----○-----
Préparation 30mn - Repos 1h
Cuisson 35 mn

Mélanger du bout des doigts le beurre taillé en petites parcelles avec les 200g de farine et 1 pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte sablée.

Incorporer 5cl d'eau puis rassembler en boule. Pétrir trois fois et laisser reposer 1 heure au frais.

Tapisser un moule à tarte de pâte, la piquer à la fourchette. Fouetter le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange lisse. Incorporer les œufs un par un puis 1 cuillère à soupe de farine, la poudre d'amandes et 1 pincée de sel.

Préchauffer le four à 210°; peler, épépiner et trancher les poires. Répartir la crème d'amande sur le fond de tarte et disposer les poires en étoile en les enfonçant un peu. Enfourner pour 15 minutes puis réduire la chaleur du four à 180°. Poursuivre la cuisson encore 15 à 20 minutes.

Servir froid ou légèrement tiède...

Idee de vin d'accompagnement...champagne 1/2 sec!



Notre prochain rendez-vous