

Tarte amandine aux poires

marmiton.org et Brigitte du CCAS

prép 25 min – cuisson 30 min

1 pâte sablée industrielle

100g de beurre

100g de sucre

100 g de poudre d'amandes

2 œufs

1 boîte de poires au sirop

quelques amandes effilées

Brigitte : confiture 1CS pour que le dessus de la tarte brille

Marmiton : 25 g de farine et 10CS de rhum ou un alcool aux poires.

Mélangez le beurre ramolli au sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger

Ajoutez les oeufs battus, puis les amandes en poudre (et 25g de farine tamisée). (Parfumez avec l'alcool de poire).

Etalez la pâte brisée au fond d'un moule à tarte. Piquez-en le fond et versez-y le mélange. Coupez les poires en deux. Tranchez les en fine lamelles. Placez les délicatement sur le mélange en les enfonçant délicatement .

Mettez à cuire 30 mn à four moyen (thermostat 6).