

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX POIRES SUR PÂTE À LINZERTORTE

Pour 4 personnes :

1 cercle inox Ø 22,5 cm - 2 poires - 150g pâte Linzertorte - 1 càs sucre roux -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Poser le cercle sur la plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Poser à l'intérieur du cercle la pâte. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Mettre le tout au réfrigérateur.

Peler les poires, les vider puis les couper en tranches fines dans la longueur.

Sortir la tarte du réfrigérateur, disposer les poires, saupoudrer avec le sucre.

Enfourner et cuire 35 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr