



Tarte aux poires et aux amandes

Ingrédients :

1 portion de pâte sablée
100 grammes d'amande en poudre
100 grammes de sucre glace
100 grammes de beurre salé mou
1 oeuf
20 grammes d'amandes effilées
4 poires ou 1 boîte de poires au sirop

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés
2. Etaler la pâte sablée et disposer dans un moule de 28 cm.de diamètre beurré et fariné, réserver au réfrigérateur
3. Dans un saladier, mélanger le sucre glace, le beurre salé mou en petits morceaux, la poudre d'amande et l'oeuf
4. Eplucher les poires, couper en deux et enlever le cœur (égoutter les poires si vous utilisez des poires au sirop)
5. Etaler la crème d'amandes sur le fond de tarte et disposer les poires par dessus
6. Parsemer d'amandes effilées
7. Mettre au four préchauffé à 180 degrés pendant 30 minutes
8. Cette tarte se déguste tiède ou froide

