

Tarte aux poires et amandes

Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson/repos : 50 min

Calories par portion : 395.417 Kcal

Charge glycémique par portion: 11.098

Les ingrédients

- 1.0 u Pate brisée
- 2.0 u Poire
- 160.0 gr Sucre
- 3.0 u Oeuf
- 230.0 gr Amande en poudre
- 4.0 cc Farine de blé
- 165.0 gr Beurre

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la pâte

Dans un plat à tarte abaisser le pâte, la piquer avec un fourchette et la faire cuire à blanc. Puis laissez là refroidir complètement.

Préparation de la garniture

Dans un récipient, mélanger le beurre ramolli et le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Puis ajouter les oeufs, un à un en mélangeant bien après chaque oeuf. Puis incorporer les amandes moulues et la farine. Bien homogénéiser et étaler cette garniture sur le fond de tarte.

Éplucher le poires et coupez les en fines lamelles dans la largeur.

Séparez légèrement les tranches en respectant la forme de chaque quartier.

Cuisson

Faire cuire pendant 50minutes et réserver 2 hrs au frigo avant de servir.