

TARTE AUX POIRES ET AMANDES

(également appelée tarte Bourdaloue)

- Pâte brisée maison
- 3 poires pas trop mûres
- 3 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre fondu
- 125 g de poudre d'amandes

Eplucher les poires, les couper en deux, enlever l'intérieur et les émincer en tranches fines.

Etaler la pâte brisée et la déposer dans un moule à tarte beurré (30 cm de diamètre environ).

Dans un cul de poule mélanger les œufs et les 125 g de sucre avec un fouet, puis incorporer les 125 g de beurre fondu et la poudre d'amandes. Bien mélanger pour obtenir un mélange bien homogène.

Verser la crème d'amandes sur la pâte brisée. Disposer les tranches de poires par-dessus.

Cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) pendant 30 minutes.

