

TARTE AUX POIRES ET AUX AMANDES



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 pâte brisée pur beurre

6 poires

1 œuf

120 g de beurre

100 g de poudre d'amande

100 g de sucre en poudre

1 c à s de farine

1 c à s de rhum

½ jus de citron

1 c à s d'extract d'amande

½ litre de vin blanc

Eplucher les poires et les couper en deux.

Dans une casserole verser le vin blanc, ½ litre d'eau et le jus de citron.

Ajouter les poires et les faire cuire 20 minutes à frémissement.

Mixer le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf, le rhum, la farine, la poudre d'amande et l'extract d'amande. Mixer pour que le mélange soit bien homogène.

Egoutter les poires. Garder quelques cuillères de jus de cuisson. Le laisser refroidir puis l'ajouter à la crème. Mélanger.

Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte. Verser la crème. Répartir dessus les demies poires.

Faire cuire à 210° pendant 35 minutes.