

TARTE BOURDALOUE



Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

1 pâte sablée

1 boîte de poires au sirop

125 g poudre d'amandes

100 g sucre roux

2 œufs

Amandes effilées

Étaler la pâte sablée dans un moule à tarte.

Essuyer les poires puis les couper en lamelles et les disposer sur la pâte.

Mélanger les œufs, la poudre d'amande et le sucre. Verser cette préparation sur les poires.

Saupoudrer d'amandes effilées et faire cuire 30 mn à 200°.

Avec des poires fraîches :

Pocher 4 poires pendant 10 mn dans 1 l d'eau bouillante avec 250g sucre.

Laisser refroidir les poires et les couper en lamelles.