

Tartes aux poires

Ingrédients (6 Personnes) :

1 pâte feuilletée, 5 poires, 70 g de sucre en poudre, 125 g de poudre d'amandes, 20 cl de crème fraîche liquide, 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe d'armagnac

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180°C.

Garnissez un moule rond à bords hauts avec la pâte. Lavez, pelez, et coupez les poires en deux

Mélangez dans un bol la crème, le jaune d'œuf, le sucre, la poudre d'amandes et l'armagnac.

Nappez le fond de la pâte avec la crème, puis disposez les demi-poires en fleur cote bombé sur le dessus en les enfonçant légèrement dans la crème.

Enfournez le tout 30 mn.

QT M LE BIO