

Tarte Bourdaloue



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Une tarte aux poires parfumées et à la crème légère.

Ingrédients

- pour les poires au sirop :
 - 3 poires - william
 - 150 ml d'eau
 - 1 citron
 - pour la crème d'amande :
 - 100 g d'amande en poudre
 - 100 g de beurre mou
 - 2 oeufs
 - 1 cc de rhum - ou vanille
 - 50 g d'amandes émincées
 - 1 pâte brisée

Préparation

- 1 Pour les poires au sirop : portez à ébullition l'eau, le sucre et le jus du citron pendant 5 minutes. Evidez les poires côté opposé à la queue, pelez-les, plongez-les dans le sirop et laissez cuire 10 à 15 minutes à petits bouillons. Egouttez-les.
- 2 Pour la crème : mettez le beurre et le sucre dans un saladier et mélangez au fouet, incorporez les oeufs un à un puis le rhum ou la vanille. Continuez à battre jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Incorporez la poudre d'amande. c'est prêt !
- 3 Déroulez la pâte brisée, mettez-la dans un moule. Coupez les poires en 2 dans le sens de la hauteur. Versez la crème sur la pâte. Répartissez les poires. Saupoudrez d'amandes émincées et enfournez 35 mn à 180°C (th.6) jusqu'à qu'elle soit bien dorée.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

