

## Tarte aux poires



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Une recette connue avec quelques adaptations.*

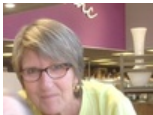
### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 grosse boîte de poires au sirop
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de cannelle
- 2 cs d'amandes effilées
- 25 cl de crème fraîche
- 1 cs de liqueur de poires

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7). Égouttez les poires. Étalez la pâte dans un moule et piquez le fond avec une fourchette. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, la crème, la cannelle, la liqueur de poires et une cuillère à soupe d'amandes.
- 2 Coupez les poires en deux et déposez-les sur la pâte. Versez le contenu du saladier sur les poires et garnissez avec le reste d'amandes. Enfourez 40 minutes.
- 3 Servez la tarte tiède ou froide, avec une boule de glace vanille : c'est délicieux !

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
[.merci//simplementgigi.](https://www.facebook.com/simplementgigi)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

