

Tarte aux poires amandine

Ingrédients

1 pâte sablée **une pâte feuilletée**

3 poires

50 gr d'amandes en poudre

50 gr de sucre

3 oeufs

150 gr de fromage blanc

arôme d'amandes amères

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette

Mélanger les amandes en poudre, le fromage blanc, le sucre, les oeufs et l'arôme

Eplucher les poires et ôter le coeur

Couper ces dernières en lamelles et les disposer dans la tarte

Verser l'appareil à l'amande

Cuire four chaud pendant 45 minutes à 180°C

Servir bien frais



<http://atablecheznatt.canalblog.com>