

FICHE DE RECETTE

Tarte aux poires et amandes Claude Pohlig

Type de recette	Desserts
Nombre de portions	10
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Eau	1	dl
Farine	250	
Beurre	175	gr
Sel	1	pincée
Poires	5	
Œufs	4	
Poudre d'amande	150	gr
Sucre	150	gr

DESCRIPTION DE LA RECETTE

Pâte : Fraiser la farine , le sel et le beurre. Ajouter l'eau et faire une boule, mettre au froid ; Etaler la pâte de la forme du moule.

Eplucher les poires et les couper en demi harmonieusement, les placer sur la pâte.

Faire fondre le beurre, séparer blancs et jaunes. Mélanger les jaunes, le sucre, la poudre d'amandes, le beurre, la farine.

Battre les blancs en neige et ajouter au mélange en coupant.

Enfourner à 175° pendant ¾ heure. **Laisser reposer** avant de déguster

