

Tarte amandine

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte brisée toute prête	Difficulté : Facile
1 grosse boîte de poires au sirop	Préparation : 25 min
100 g de beurre	Cuisson : 30 min
100 g de sucre	
2 oeufs	
100 g d'amandes en poudre	
25 g de farine	
5 cl d'alcool de votre choix ou de vanille liquide	

Préparation :

Mélangez le beurre ramolli au sucre jusqu'à ce que vous obteniez un mélange léger.

Ajoutez les oeufs et bien mélanger

Ajoutez les amandes en poudre et la farine tamisée.
Parfumez avec l'alcool de votre choix.

Etalez la pâte brisée au fond d'un moule à tarte.
Piquez en le fond et versez y le mélange.

Placez enfin les poires sur le mélange en les enfonçant délicatement

Mettez à cuire 30 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'a déguster

Bonne dégustation!!