

Tarte Bourdaloue aux poires

Ingrédients :

1 pâte à tarte (faite maison ou achetée, peut importe !)

750g de poires

2 œufs

80g de sucre

80g de poudre d'amandes

80g de beurre pomade

1cuiller à soupe d'alcool d'amandes (facultatif)



Peler, épépiner et couper les poires (idéalement en quartiers, sinon en dés).

Préchauffer le four, th. 6/7 ou 200°C. Disposer la pâte dans le moule à tarte (beurrer le moule si nécessaire ou utiliser du papier sulfurisé), y mettre

les poires.

Mélanger dans un saladier le sucre, le beurre, la poudre d'amande, le œufs et l'alcool.

Verser cette préparation sur les poires.

Enfourner pour 30 minutes.

