



TARTE BOURDALOUE

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 FOND DE TARTE SUCRÉ
300G DE POIRES RONDES
60G DE BEURRE DOUX MOU
60G D'AMANDE EN POUDRE
2 ŒUFS
60G DE SUCRE EN POUDRE
15G D'AMANDES ENTIÈRES ÉMONDÉES
1,5 GROSSE CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE
CASSONADE

PRÉPARATION

- Laver les poires et les couper en 8 quartiers.
- Mélanger l'œuf, le sucre, les amandes en poudre et le beurre mou.
- Mettre l'appareil dans le fond de tarte et poser les fruits dessus en rosace.
- Appuyer légèrement sur les fruits afin qu'ils s'intègrent à l'amandine.
- Concasser grossièrement les amandes entières et les parsemer sur la tarte.
- Saupoudrer de cassonade.
- Enfourner pour 30 minutes environ à 170 degrés.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 129g - 373 Kcal :

Glucides : 38,5g dont Sucres : 22,6g,
Lipides : 21,5g dont AG Saturés : 9,7g,
Protéines : 6,3g, Sel : 0,2g, Fibres :
3,2g, Fer : 0,4mg, Calcium : 23,8mg



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF – FRUITS À COQUES