Tarte bourdaloue TM

Ingredients
Pâte à tarte
1 oeuf
260g de farine
90g de sucre
30g de poudre d'amande
120g de beurre mou
Crème d'amande
2 oeufs
100g de beurre mou
100g de sucre
100g de poudre d'amande
2 poires

Pâte à tarte

- Pour une tarte de 22cm -

Dans le bo mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le moule tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Enfourner pendant 14 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Crème d'amande

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Verser la crme sur le fond de tarte

Eplucher les poires, les couper en 2, enlever le centre

Dcouper en tranches, reconstituer et dposer joliment sur la crme d'amande

Enfourner 35 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr