

Tarte aux poires caramélisées

- Couper 3 poires en 6 quartiers et les faire caraméliser dans 30 g de beurre et 30 g de sucre.
- Les ranger sur un fond de pâte brisée et napper avec la préparation suivante : 2 œufs, 50 g de sucre, 15 cl de crème, 75 g d'amandes en poudre et 2 cl d'alcool de poire.
- Cuisez 25 mn au four préchauffé à thermostat 7 (210°C) et servez tiède.



TARTE AUX POIRES CAMELISEES

Coupez 3 poires (type Abate) en 6 quartiers et faites les caraméliser dans une grosse noix de beurre et 30g de sucre.

Rangez-les sur un fond de pâte brisée avec la préparation suivante :

2 œufs

50g de sucre

15cl de crème fraîche

75g de poudre d'amandes

2cl d'alcool de poire

Faites cuire 25min.au four préchauffé à thermostat 7 (210°C)

Servez tiède, accompagné d'une coupe de muscat pétillant.