

Recettes

TARTE POIRES-POMMES-AMANDES

Ingrédients (pour 6 personnes)

- Pâte feuilletée
- 120g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 25cl de crème fraîche
- 100g de sucre
- 4 poires
- 1 pomme

Préparation (20 minutes)

Préparation de la crème : battre les œufs avec le sucre et la poudre d'amande.
Ajouter la crème fraîche.

Dérouler la pâte feuilletée.

Peler les poires et les pommes, les couper en deux ou plus et enlever les pépins.

Mettre les fruits sur la pâte et verser la préparation.

Enfourner 25 à 30 minutes sur thermostat 6-7.

Bon appétit !