

## Tarte aux poires et amandes (tarte Bourdaloue)

Idéale pour les autres occasions également.

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 45 minutes

**Puissance du four :** 180 °C (Th 6), chaleur tournante

### **Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée
- 1 boîte de [poires au sirop](#)
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 20 g de sucre glace

### **Préparation de la Tarte aux Poires et Amandes :**

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre d'amande et la crème fraîche liquide.

Déposer la pâte feuilletée dans un [oule à tarte](#). Poser les poires et verser la préparation par dessus.

Mettre au four pendant 45 minutes.

Une fois refroidie, vous pouvez parsemez la tarte de sucre glace.