

Tarte à la Frangipane et aux Poires

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte
- BEURRE	100 g
- AMANDES HACHÉES	125 g
- SUCRE SEMOULE	125 g
- OEUF(S)	2
- FECULE DE MAIS	1 c à soupe
- RHUM	1 c à soupe
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	15 g poudre + 250 ml de lait
- BISCUITS SABLÉS	5

Recette:

- Faites fondre le beurre au micro-onde doucement.
- Ajoutez-y la poudre d'amandes, le sucre et les œufs. Mélangez bien.
- Faites chauffer le lait et ajoutez la poudre de pudding. Laissez épaissir en fouettant.
- Ajoutez petit à petit le pudding et les biscuits émiettés. Incorporez également le rhum et la fécule de maïs.
- Etalez la pâte et piquez-la avec une fourchette.
- Répartissez la farce frangipane et dressez les poires sur le dessus. Saupoudrez avec un peu de sucre.
- Enfournerez à 190°C pendant 35 minutes.

