

Tarte Bourdaloue

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- BEURRE	100g
- AMANDES HACHÉES	100g
- SUCRE SEMOULE	100g
- EXTRAIT D'AMANDES	1/4 c à café
- OEUF(S)	2
- MACARON(S)	3 concassés
- POIRE(S) AU SIROP	230g (1 petite boîte)

Recette:

- Etalez la pâte sur le papier sulfurisé dans le moule à tarte (ici un moule rectangulaire). Piquez-la avec une fourchette.
- Faites fondre légèrement le beurre afin d'obtenir une pommade.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez avec le beurre, le sucre, les amandes hachées, l'extrait d'amandes et les œufs.
- Répartissez la pâte obtenue dans le moule.
- Egouttez les poires au sirop. Taillez-les dans le sens de la longueur en fines lamelles. Déposez-les sur le sommet de la pâte.
- Répartissez les macarons concassés sur le tout.
- Baissez le four à 170°C. et enfournez pour 30 – 35 minutes.
- Démoulez délicatement et laissez refroidir avant de servir.

