

Tarte poire amande

Pour 6 personnes

- 1n pâte feuilletée ou brisée, selon préférence
- 125 g de sucre
- 100g de beurre mou
- 2 oeufs
- 30g de farine
- 90g de poudre d'amandes
- 3 ou 4 poires

Faire chauffer le four à 200°, Th 7

Melanger le sucre et les œufs, ajouter la farine et la poudre d'amandes, le beurre, mélanger.

Etaler la pâte dans un moule, verser la préparation aux amandes sur la pâte.

Eplucher les poires, les couper en quartier et les déposer sur la préparation en formant une couronne.

Faire cuire 30 minutes.

Peren-amandeltaartje

Voor 6 personen

- 1 vel bladerdeeg of kruimeldeeg, naar eigen voorkeur
- 125 g suiker
- 100 g zachte boter
- 2 eieren
- 30 g bloem
- 90 g amandelpoeder
- 3 of 4 peren

Verwarm de oven voor op stand 7 (200°C).

Meng de suiker en de eieren, voeg de bloem en het amandelpoeder toe en meng met de boter tot een egaal beslag.

Rol het vel deeg uit in een bakvorm, giet het amandelbeslag over het bladerdeeg.

Schil de peren, snijd ze in kwartjes en schik ze in een stervorm bovenop de taartvulling.

Een 30 minuutjes laten bakken.