



Amandine aux poires



4
portions



10 min



40 min

360
kcal

20,0 g
Protéines

/ Pour 200 g

- ✓ 1 pot de 200 g de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Vanille
- ✓ 200 g de pâte sablée
- ✓ 300 g de poires au sirop
- ✓ 30 g de sucre
- ✓ 2 œufs (100 g)
- ✓ 100 g de poudre d'amande

- ✓ Préchauffez le four à 200°C.
- ✓ Etalez la pâte sablée dans le plat à tarte.
- ✓ Egouttez les poires et disposez-les sur la pâte.
- ✓ Dans un saladier, mélangez le pot de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Vanille, les œufs, le sucre et la poudre d'amande.
- ✓ Versez ce mélange sur les poires.
- ✓ Enfourez pendant 40 min environ.



L' Astuce Gourmande

Vous pouvez remplacer les poires par des abricots au sirop. Parsemez votre tarte d'amandes effilées préalablement passées 1 minute à la poêle. Cela apportera du croquant à votre tarte et un goût caramélisé gourmand !