



la tarte aux poires Bourdaloue

publié le 28/08/2020

Pour cette semaine nous vous proposons la recette de la tarte aux poires Bourdaloue que nous allons servir à nos 300 convives jeudi midi.

Pour cela nous avons besoin de :

- ▶ 6.250 kg de beurre
- ▶ 6.250 kg de sucre roux
- ▶ 6.250 kg de poudre d'amande
- ▶ 100 œufs entiers
- ▶ 1 litre de vanille liquide
- ▶ 6 boîtes 5/1 de poire au sirop
- ▶ 0.5 kg d'amandes effilées
- ▶ 10 plaques de pâte feuilletée (bien entendu pour cette quantité nous allons prendre une pâte toute prête)

Tout d'abord préchauffer votre four à 180° et y faire dorer vos amandes effilées.

Ensuite installer votre pâte feuilletée et à l'aide d'une fourchette faites des petits trous au fond, puis installer vos poires au sirop (bien égouttées).

Mélanger vos œufs entiers avec votre sucre roux et incorporer le beurre fondu puis la poudre d'amande et la vanille liquide.

Disposer l'appareil dans le fond de la tarte et par-dessus installer les amandes effilées préalablement dorées.

Cuire au four à 180° pendant 35 minutes.

Voilà une recette simple mais très efficace.

Allez à vos fourneaux !!!!!



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.