

# TARTE BOURDALOUE

## au poires

Pour 1 tarte de 28cms

### Pâte sucrée :

250 grs de farine

100 grs de beurre pommade

125 grs de sucre semoule

1 œuf

### Crème d'amande

125 grs de poudre d'amande

125 grs de sucre semoule

250 grs de beurre

2 œufs

15 grs de farine arôme vanille ou rhum

### Pochage des poires :

1 l d'eau

250 grs de sucre

2 gousses de vanille

Étaler la pâte et la mettre dans un moule

Verser la crème d'amande

Mettre les poires tranchées par dessus

Cuisson 35' à 200°