Tarte aux poires

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	35 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2012

Préparation

Enfourner la plaque à gâteaux vide dans l'espace de cuisson, à froid. Préchauffer.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus

3 poires, de grande taille, p. ex. Abate

Laver et éplucher les poires, les couper en deux et en ôter le cœur. A l'aide d'un couteau, inciser le côté bombé des demi-poires sur 1 cm de profondeur.

1 pâte brisée, ronde, env. ∅32 cm

Placer la pâte brisée sur la plaque à gâteaux ronde et la piquer avec une fourchette. Disposer les moitiés de poires en étoile sur la pâte, faces coupées vers le bas.

3 œufs

125 g de sucre

125 g d'amandes

5 g de poudre à lever

100 ml de crème entière

Mélanger les œufs avec le sucre, ajouter les amandes moulues, la poudre à lever et la crème entière. Bien mélanger le tout.

Verser la préparation liquide sur les poires. Enfourner la plaque à gâteaux ronde sur la plaque à gâteaux chaude dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

PizzaPlus 180 °C pendant 35 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Plaque à gâteaux ronde ø29 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019