

TARTE POIRES-AMANDES AU WAKAMÉ

Ingrédients

50 g beurre fondu
100 g sucre poudre
100 g amandes en poudre
30 g farine
3 cs de crème fraîche épaisse
2 œufs
1 cs de Wakamé réhydraté
1 boîte de poires au sirop
1 pâte brisée

Préparation

Mélanger le beurre fondu, le sucre, la poudre d'amandes, la farine, la crème, les œufs. Bien mélanger puis ajouter le Wakamé déshydraté et coupé en petits morceaux. Égoutter les poires et les couper en lamelles.

Verser le mélange préparé sur la pâte brisée et disposer dessus les lamelles de poires

Cuisson

Four à 180° (Thermostat 6 ou 7) 30 minutes environ



Recette personnelle proposée par Isabelle D
Troc-Recettes du 15-11-2021 à Lanmodez