



La frangipane ne sera, ainsi, plus réservée une fois l'an, le 6 janvier, à l'occasion de l'épiphanie et de la galette des rois. Cette tarte gourmande, dont nous ne nous lassons pas, est aussi celle du beau mariage, entre la poire et l'amande.

Tarte poire frangipane

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 1 c. à café de poudre à lever
- 1 dl d'huile d'olive douce
- 1 dl d'eau tiède

Pour la garniture et la crème :

- 6 poires
- 1 œuf
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g d'huile d'olive douce
- 60 g de sucre
- 25 cl. de crème d'amande
- extrait de vanille naturelle ou lichette de rhum

Recette

Pour la pâte : mélanger les ingrédients dans l'ordre et malaxer jusqu'à obtenir une boule de pâte

Pour la garniture : éplucher et découper les poires en petits cubes ou en tranches, les disposer sur le fond de tarte

Pour la crème : mélanger la poudre d'amande, l'huile d'olive douce, le sucre, le parfum et la crème d'amande, puis la verser sur les poires

Cuisson

Au four (160-180°C), 30 minutes environ

Bon appétit