

## Tarte aux poires et cannelle



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
QS	Amande entière décortiquée en sachet 1 kg LA PULPE	0016625
70 grammes	Beurre doux	~
PM	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
250 grammes	Crème d'amande en sac 10 kg COMPLET	0046189
50 centilitres	Lait demi-écrémé	~
3 pièces	Œufs	~
10 pièces	Poire Williams demi-fruit au sirop léger en boîte 4/4 VALTONIA	0000983
10 pièces	Tartelette carrée sucrée diam 7 cm HUG	0092417

### Étapes de préparation

- 1 Travailler la préparation crème d'amande dans un batteur avec le beurre et le lait. Débarrasser et réserver dans une poche pâtissière.
- 2 Egoutter les poires. Couler la crème d'amande dans les fonds de tartes et déposer une demi poire en fine tranche par tartelette.
- 3 Cuire à four chaud 170°C pendant 15 à 20 minutes en contrôlant à l'aide d'une pointe de couteau la cuisson de la crème.
- 4 Après refroidissement des tartelettes, saupoudrer de cannelle et servir.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Jurançon blanc moelleux AOC 2012 en bouteille 75 cl CLOS MIRABEL