

## Ingrediënten:

1 bodem pâte brisée (korstdeeg)  
4 rijpe peren  
3 lepels abrikozenjam  
citroensap  
100 gr. zachte boter  
100 gr. suiker  
2 eieren  
30 gr. bloem  
zakje amandelschilfers  
(serveren met crème fraîche)

# Tarte aux Poires Domaine la Fontaine



bienvenue



doe het deeg in de bakvorm



bedek de bodem met abrikozenjam



snijd peren doormidden, schil eraf



klokhuis eruit, citroensap erover



in mooie dunne plakjes snijden



Schuif de peer op je mes



en vervolgens op de taartbodem



druk peren beetje plat naar buiten



meng boter, suiker, bloem, eieren



citroensap en helft amandelen



smeer mengsel tussen de peren



versier met amandelen en kaneel



oven op 200°, 45 minuten



Bon Appétit !!