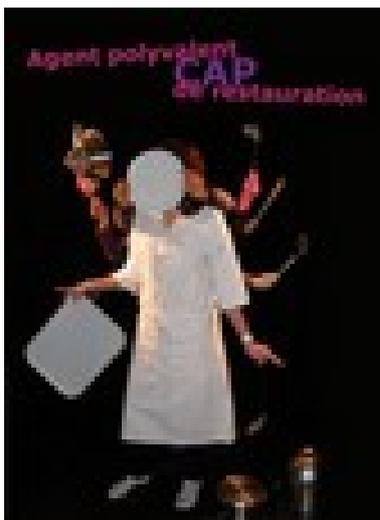


<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1061>



Réaliser une tarte aux poires avec les élèves du CAP APR

- Archives du Blog - CAP APR -



Date de mise en ligne : jeudi 14 mars 2013

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

LISTE des INGRÉDIENTS :

- Pâte feuilletée étalée : 1

- Poudre d'amandes : 50 g

- Oeuf : 1 entier

- Sucre en poudre : 50 g

- Beurre : 100 g

- 1/2 poires au sirop : 6

- Sucre glace

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH200/DSCN0020_2-2589c.jpg] 1 - Mélanger les denrées au batteur mélangeur

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH200/tarte_2-b655e.jpg] 2 - Etendre la pâte au rouleau

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH200/tarte_3-b1b6f.jpg] 3 - Mettre la pâte dans le moule

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH200/tarte_4-3e061.jpg] 4 - Pincer les bords pour faire un décor

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH200/tarte_5-60100.jpg] 5 - Garnir la tarte avec les poires, puis verser la crème d'amandes

[http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L150xH200/tarte_6-deda0.jpg] 6 - Cuire la tarte 30 minutes au four à 180°C