



DESSERT

TARTE AMANDINE AUX POIRES et Kiri® Bio

⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 35 à 40 min € Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,20 €

INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou 150 enfants en primaire

- 750 g de farine
- 250 g d'amandes en poudre
- 5 g de sel
- 375 g de sucre en poudre
- 750 g de **Kiri® Bio**
- 1 l d'œufs liquides
- 50 ml d'arôme de vanille
- 1,250 l de lait
- 1 boîte de poires 5/1
- 6 fonds de tarte brisée sucrés

ASTUCE

Revisitez un classique de la cuisine française avec l'incorporation de **Kiri® Bio** à votre appareil.



PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Dans la cuve du batteur, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sel et le sucre.
2. Mixer à part le **Kiri® Bio** avec les œufs et l'arôme de vanille (au cutter par exemple) puis ajouter progressivement à l'appareil de l'étape 1 en fouettant.
3. Ajouter enfin le lait et bien mélanger à nouveau.
4. Égoutter les poires et les déposer au fond des tartes.
5. Verser la préparation sur les poires.
6. Enfourner pendant 35 à 40 min à 180 °C.



Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 40 - 60 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 60 - 80 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 924,94 kJ / 220,68 kcal - Matières grasses : 10,18 g dont acides gras saturés : 4,37 g - Glucides : 25,84 g dont sucres : 9,77 g - Protéines : 5,42 g - Sel : 0,44 g - Calcium : 45,55 mg