Poire tatin au Gallo Vinaigre de Vin de Madère D.O.

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Économique	À deux	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique
- 100ml de Gallo Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O.
- 4 poires "Rocha"
- 150g de sucre
- 160g de pâte feuilletée
- Cannelle en poudre

Modo de preparação

1. Éplucher les poires et les couper en tranches.
2. Chemiser les moules à tarte individuels avec de l'huile d'olive et placer le sucre, le vinaigre, la poire et une pincée de cannelle au fond.
3. Étendre la pâte feuilletée et la découper en rondelles, selon la taille des moules à pâtisserie. Les piquer avec une fourchette et les poser sur la poire.
4. Faire cuire au four à 180° C pendant 25 minutes.
5. Les retirer des plateaux encore chauds et servir saupoudrés de cannelle.

Produtos utilizados

Classique

Huile d'Olive Vierge Extra

Vinaigre de Vin de Madère Gallo D.O.

Vinaigres Sélectionnés

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide