



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



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Éconómico



Com quem?

À deux



Nº de pessoas

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