



## 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  
Clássico



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



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Vinaigre de Vin de Madère

Gallo D.O.

Vinaigres Sélectionnés



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide