



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

Categoria  
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Économe

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 feuillettée
- 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 feuillettée 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