

Amandier aux poires

Ingrédients

- 4 œufs
- 200g de poudre d'amande
- 100g de sucre
- 100g de beurre fondu
- 3 poires
- fève tonka (facultatif)
- amandes effilées (facultatif)

Instructions

Préchauffez le four à 180 degrés.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Faites fondre le beurre. Ajoutez la poudre d'amande et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Râpez éventuellement un peu de fève tonka dans la pâte.

Épluchez et épépinez les poires. Puis coupez-les en lamelles ou en dés, au choix.

Versez la pâte dans un moule beurré, incorporez les morceaux de fruits à votre guise puis saupoudrez d'amandes effilées si vous le souhaitez.

Enfournez pour 40 minutes environ en surveillant. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche.

Laissez bien refroidir avant de démouler votre amandier.