Gâteau poires et amandes

Un gâteau moelleux à la poudre d'amande et aux poires fondantes, parfait pour finir un repas en douceur.

8 personnes	20 min préparation	40 min cuisson	60 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 3 poires mûres
- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 30 g d'amandes effilées

Préparation

1. Éplucher les poires, les couper en deux et retirer le cœur.
2. Mettre le beurre et le sucre dans le bol.
   40 sec / vitesse 4
3. Ajouter les œufs, la poudre d'amande, la farine et la levure.
   30 sec / vitesse 4
4. Verser la pâte dans un moule beurré et poser les demi-poires, face bombée vers le haut.
5. Parsemer d'amandes effilées et cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Choisis des poires à chair ferme, comme des conférences, qui gardent leur forme.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.