Tarte amandine aux poires

Des demi-poires posées sur une crème d'amande moelleuse, dans une pâte sablée croustillante. Une tarte douce et parfumée.

8 personnes	25 min préparation	40 min cuisson	65 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte sablée crue
- 4 poires au sirop égouttées
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de maïzena
- 30 g d'amandes effilées

Préparation

1. Foncer un moule avec la pâte sablée et piquer le fond.
2. Mettre le beurre et le sucre dans le bol et crémer.
   30 sec / vitesse 4
3. Ajouter les œufs, la poudre d'amande et la maïzena.
   30 sec / vitesse 4
4. Verser la crème d'amande sur la pâte.
5. Couper les poires en deux, les poser sur la crème et parsemer d'amandes effilées.
6. Cuire 40 minutes à 180°C et laisser tiédir avant de démouler.

Le conseil de Tiha
Égoutte bien les poires sur du papier absorbant pour éviter une tarte détrempée.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.