# Tarte amandine aux poires

Par Chef Damien



* Nombre de personnes : 4
* Difficulté : moyen
* Temps de préparation : 15 min
* Temps de cuisson : 40 min

## Ingrédients

* 1 pâte sucrée, sablée ou brisée
* 8 demi poires au sirop maison ou en boite
* 100g de beurre
* 100g de sucre
* 100g de poudre d'amandes
* 2 oeufs
* 1/2 c à s d'extrait d'amandes amères

[Abaisser et chiqueter une pâte à tarte](http://www.750g.com/abaisser-et-chiqueter-une-pate-a-tarte-a11142.htm)

## Préparation

### Étape 1

Etaler la pâte et la mettre au fond d'un moule à tarte. Piquer la pâte.

### Étape 2

Réaliser la crème d'amandes : Ramollir le beurre jusqu'à une consistance pommade. Ajouter le sucre et battre fort pour émulsionner le mélange. Ajouter la poudre d'amandes. Ajouter les œufs et l'extrait d'amandes amères.

### Étape 3

Disposer les poires égouttées sur la pâte.

### Étape 4

Recouvrir de crème d'amandes.

### Étape 5

Cuire 40 minutes dans un four chaud à 175°C.    
Déguster tiède !

Vous pouvez remplacer les poires par des abricots ou par des mirabelles fraîches. C'est un régal ! Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.