



Amandine aux poires

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

100 g de beurre
100 g de sucre
2 œufs
100 g de poudre d'amande
2 cuil à soupe de farine
1 Gousse de vanille ou graines de vanille
2 poires
0.5 l d'eau
0.5 l de sirop de canne
2 gouttes d'amande amère

Sortir votre beurre.

Pocher les poires

Pelez vos poires et coupez-les en 2.

Dans une casserole mettre vos poires, le sirop de canne, l'eau et les graines de vanille.

Cuire 20 min à petits bouillons.

Réservez hors du feu, jusqu'au refroidissement des poires.

Crème d'amande

Travaillez votre beurre pommade.

Ajoutez 50 g de sucre, les œufs et la poudre d'amande.

Puis la farine et les gouttes d'amande amère.

Préchauffer le four à 200 °C.

Coupez vos poires en 6 ou 8 quartiers.

Repartir la crème amande dans 4 ramequins, déposez des poires.

Saupoudrez le dessus de sucre restant.

Enfournez pour 10 min.