

# TARTE AUX POIRES

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

8 personnes :

## Ingrédients

80g de beurre doux

1 pâte brisée

4 poires Williams

130g de sucre + 80g de sucre

2 œufs

80g de poudre d'amandes

1 gousse de vanille

## Préparation

Pour les poires :

1. Pelez les poires, coupez-les en deux, creusez le centre et mettez-les dans une casserole.
2. Ajoutez 130g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans la casserole.
3. Couvrez d'eau et portez à ébullition.
4. Laissez frémir 15 minutes puis laissez refroidir les poires dans le sirop.

Pour la crème d'amandes :

1. Travaillez le beurre mou en pommade avec le sucre (80g).

2. Incorporez les œufs un par un et la poudre d'amandes.
3. Garnissez un moule à tarte de pâte brisée.
4. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
5. Répartissez la crème d'amandes sur toute la surface.
6. Egouttez les poires et disposez-les sur la tarte.
7. Faites cuire la tarte 35min à 180°C.