

## Tarte amandine aux poires

Pour 6 personnes (6 tartelettes)

 45 mn  27 mn  Moyen

### Ingrédients

Pour la pâte :

- 150 g d'amandes en poudre complète
- 150 g de farine de bananes vertes
- 160 g de purée d'amandes toastées
- 1 pincée de sel
- 3 càs de sucre en poudre
- 15 cl d'eau
- quelques amandes effilées

Pour la crème à l'amande :

- 2 œufs
- 100 g de purée d'amandes toastées
- 2 càs de sucre en poudre
- 3 poires de taille moyenne



### Préparation

- > Épluchez les poires, coupez-les en deux puis enlevez la partie centrale avec les pépins jusqu'à la queue.
- > Préparez la crème aux amandes en battant les œufs avec le sucre et la purée d'amandes.
- > Préchauffez votre four à 180°.
- > Dans un récipient, versez les ingrédients pour la pâte en terminant par l'eau. Mélangez délicatement du bout des doigts comme pour une pâte sablée. Faites une boule bien compacte puis abaissez-la délicatement sur un demi-centimètre. Beurrez 6 cercles à tartelette puis déposez-les sur une plaque à pâtisserie couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Découpez des ronds de pâte (correspondant à la taille de vos cercles plus le rebord) puis foncez la pâte dans les cercles. C'est un peu délicat mais vous pouvez rectifier à l'aide de vos doigts jusqu'à ce que les fonds de tartes soient bien réguliers. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond. Puis garnissez d'un papier sulfurisé et placez des petites billes ou haricots sec. Placez au four une douzaine de minutes selon l'épaisseur de votre pâte.
- > Sortez les fonds de tarte du four, versez un peu de crème à l'amande dans chaque tarte puis placez une demi-poire. Ajoutez quelques amandes effilées. Puis placez au four une quinzaine de minutes.