



Pour 4 personnes :

4 poires mûres mais fermes

120 g (1 tasse) de poudre d'amande

120 g (1/2 tasse) de beurre à température ambiante

120 g (1 tasse) de sucre à glacer

5 ml (1 cuillère à thé) de fécule de maïs

1 pincée de sel

2 oeufs

100 g (2/3 tasse) d'amandes effilées

Préchauffer le four à 180 C (350 F) et beurrer généreusement 4 petits plats à gratin. Réserver.

Dans le bol du mélangeur sur socle, muni du fouet, mélanger la poudre d'amande, le beurre, le sucre à glacer, la fécule de maïs, le sel et les oeufs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Peler et parer les poires. Les couper en lamelles fines.

Étaler la moitié de la crème d'amande dans les plats à gratin.

Déposer les lamelles d'une poire par plat à gratin et recouvrir de reste de crème.

Parsemer d'amandes effilées.

Enfourner pour 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des tians soit doré.

Laisser refroidir et servir à température ambiante.