

## MOELLEUX AMANDE POIRE

### Ingrédients:

- ½ tasse + 2 ¼ c. à thé (125 g) de beurre mou
- 2/3 tasse moins 1 c. à thé (125 g) de sucre (*j'ai mis ½ tasse / 100 g*)
- 2 œufs
- 1/3 tasse + 2 c. à thé (50 g) de farine tout usage
- 1 tasse + 1 ½ c. à soupe (100 g) de poudre d'amandes
- 1 c. à thé (cc) de poudre à pâte (levure chimique)
- 3 poires mûres
- Une pincée de sel

### Préparation:

1. Dans un bol moyen, mélanger ensemble la farine, la poudre d'amandes, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, battre le beurre et le sucre.
3. Y ajouter les œufs un à la fois. Mélanger entre chaque addition.
4. Incorporer ensuite le mélange des ingrédients secs à la préparation aux oeufs. La préparation sera assez épaisse.
5. Préchauffer le four à 375 °F (190°C).
6. Peler les poires, retirer le cœur et les tiges et couper en fines lamelles.
7. Ajouter les poires au mélange et mélanger délicatement.
8. Verser la préparation dans un moule à tarte à fond amovible. (*J'ai chemisé le fond du moule de papier parchemin, et huilé légèrement les rebords du moule*)
9. Faire cuire 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Faire refroidir et servir.

Source : « Fais péter la recette »

<http://faispeterlarecette.blogspot.com/2015/07/moelleux-amande-poire.html?m=1>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 27 juin 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/06/moelleux-amande-poire.html>