DE-706

Tartelettes Poires-Amandes Sans Pâte, Glace au Café

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FARINE	40g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- AMANDES HACHÉES	60g
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	120g
- AMARETTO	1 c à soupe
- BEURRE	40g
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis
- GLACE AU CAFÉ (MOKA)	6 boules

Recette:

- Fouettez les blancs d'œufs avec les amandes, la farine et le sucre glace.
- Intégrez l'amaretto puis le beurre fondu.
- Chemisez des moules à tartelette de papier sulfurisé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez le mélange dans les moules.
- Taillez les demi-poires en lamelles et déposez-les délicatement sur la pâte.
- Enfournez pour 22-25 minutes.
- Sortez du four et laissez tiédir puis démoulez délicatement.
- Au moment de servir, vous pouvez réchauffer les tartelettes 20 secondes au micro-onde puis accompagnez d'une boule de glace (ici moka).