

## Tarte Amandines aux Poires

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1 x
- POIRE(S) AU SIROP	1 grande boîte
- AMANDES HACHÉES	250 g
- SUCRE SEMOULE	200 g + 2 c à soupe
- OEUF(S)	5
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- CITRON(S)	le zeste d'un
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- AMANDES EFFILÉES	un peu



### Recette:

- Placez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec un fourchette. Réservez-la au frigo.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Préparez la crème d'amande : mélangez les amandes et les 200 g de sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs avec une spatule (C'est assez difficile !).
- Pendant ce temps, battez les blancs en neige ferme.
- Incorporez petit à petit les blancs dans le mélange aux amandes. Ajoutez également le sucre vanillé et le zeste de citron.
- Egouttez les poires et coupez-les en fins quartiers.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Sortez la pâte du frigo et étalez la crème d'amandes. Répartissez en cercles les tranches de poires. Saupoudrez du reste de sucre et d'amandes effilées.
- Enfourez 35 minutes.

### Variante:

Vous pouvez parfumer cette tarte avec ½ c à café d'essence de vanille ou 1 c à soupe de fleur d'oranger.