

# Gâteau Poire Amande

CUISIMAGES

Réf :  
5029

Type :  
Gâteau

Préparation :  
10 min  
Repos:

Cuisson :  
50 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 2/3 poires
- 180 g de beurre demi-sel
- 110 g de sucre
- 125 g de poudre d'amande
- 45 g de farine
- 3 œufs

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)



Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez au fouet le beurre et sucre puis ensuite la farine.

Ajoutez les œufs 1 à 1 et mélangez énergiquement pour avoir une pâte homogène.

Réservez

Epluchez les poires.

Coupez en deux la poire puis retirez la queue et le centre avec les pépins. Puis recoupez en deux les morceaux puis à nouveau en deux. Vous devez obtenir 8 morceaux par poire.

Versez la pâte dans un plat à tarte (silicone de préférence).

Placer les morceaux de poire de façon à former une étoile. Recoupez quelques morceaux pour compléter les espaces.

Enfournez le plat à 180°C pendant 45/50 minutes. Le gâteau doit dorer.



## Conseils

### Variante

### Vin