

Tartelettes Poires Amandines

Ingrédients :

Pour pâte sablée au Cook'in :

120 g de sucre semoule

250 g de farine

120 g de beurre froid en morceaux

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

Garniture :

4 petites poires

100 g de beurre mou

100 g de sucre

2 œufs

100 g de poudre d'amandes

20 g de farine

Temps de préparation : 25 min

Froid : 30 min

Cuisson : 15 min

Matériels :

Empreintes Tartelettes SF2675

Plaques Aluminium MA400300



Préparation de la pâte sablée au Cook'in :

Versez le sucre semoule dans le bol et mixez 10 secondes en appuyant sur la touche Turbo.

Ajoutez la farine, le beurre froid en morceaux et le sel. Réglez le minuteur sur 2 minutes et la vitesse sur 1.

Incorporez l'œuf et le sucre vanillé. Réglez le minuteur sur 2 minutes et la vitesse sur 1.

Faites un carré plat avec la pâte et réservez-la filmée au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Garniture :

Dans le cul-de-poule, battre le sucre avec le beurre ramolli. Ajouter l'œuf, la poudre d'amandes et la farine. Bien homogénéiser le tout au fouet à main.

Dans la pâte sablée, découper 12 cercles avec le découpoir diamètre 9.5 cm et les mettre dans les empreintes tartelettes Silform. Eplucher les poires et mettre les morceaux dans chaque empreintes, mettre 1 bonne cuillère à soupe de crème d'amande sur les poires.

Préchauffer le four à 200°C et cuire environ 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

**Cette Recette Vous est
offerte par votre**

Conseillère Guy Demarle Carine CLIVET

25 rue des acacias

61300 Saint Martin D'Ecublei

02 33 84 87 94 - 06 75 68 78 47

Email : clivet.carine@orange.fr

Mon blog de cuisine :

<http://www.dameginette.fr/>