Bienvenue chez Christhummm

~~ Poir'amande ~~

Individuel
ou pas
C'est votre choix !

- 4 poires
- 80 grs poudre d'amandes
- 3 oeufs
- 100 grs farine
- 1 sachet levure
- 180 grs sucre
- 30 grs beurre demi sel
- 150 grs beurre fondu

* éplucher les poires et les couper en 4
* couper des lamelles pour couvrir le fond du moule
* couper le reste en dés
* faire revenir dans le beurre salé 5 mn
* battre les œufs et le sucre
* ajouter le beurre fondu
* mélanger farine poudre d'amandes et levure
* ajouter à la préparation
* verser dans le ou les moules
* ajouter les dés de poires

- cuisson 45 mn (en surveillant) à 180°
  (un peu plus pour un grand moule)