








Ingrédients

-  1 pâte feuilletée
-  3 poires
-  2 œufs
-  100g de sucre en poudre
-  90g de poudre d'amande
-  100g de beurre fondu
-  2 cuillères à soupe de farine



Préparation

- 1- Préchauffez le four à 210 °C (th.7) ;
- 2- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre, la farine, la poudre d'amande et le beurre fondu ;
- 3- Pelez les poires, coupez-les en 2 dans la longueur. Retirez les pépins délicatement à l'aide d'une cuillère ;
- 4- Etalez la pâte feuilletée dans un moule à manquer. Versez-y la préparation et disposez harmonieusement les demi poires en pétales (côtés bombés vers le moule) ;
- 5- Enfournez pendant 30 minutes ;
- 6- Retirez le gâteau du four et laissez-le refroidir avant de le démouler. Servez tiède ou froid.

Nom : Fonction : Visa :	Rédacteur E.Tartié Psychomotricienne	Validation Sylvie LACOSTE, Directrice	Conformité à la gestion qualité Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	---	--	---