



Cake poire – amande

Instructions



Préparation : 10 min

Ingrédients

Pour 10 parts

- Beurre (80 g)
- 3 Poires
- Sucre (150 g)
- Poudre d'amande (120 g)
- 3 Œufs
- Farine (70 g)
- Levure chimique (5 g)
- Sel (1 g)

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre le beurre quelques secondes au micro-ondes ou dans une casserole pour qu'il soit liquide. Mélangez avec le sucre.
3. Ajoutez les œufs un par un et mélangez.
4. Ajoutez le sel, la farine, la levure et la poudre d'amande. Mélangez.
5. Epluchez les poires et coupez-les en petits morceaux ou râpez-les. Ajoutez-les à la préparation.
6. Versez la préparation dans un moule préalablement beurré si besoin. Enfournez pour 45 minutes à 180°C.
7. Parsemez d'amandes effilées.
8. Régalez-vous, il est délicieux à température ambiante !

