



Gâteau poires/amandes à la fève Tonka

Ingrédients :

100 grammes de farine
100 grammes d'amandes émondées en poudre
125 gramme de sucre
1 c.c. de levure chimique
1/2 c.c. de fève Tonka moulue
3 oeufs
2,5 dl de lait
200 grammes de crème fraîche épaisse
3 poires
2-3 c.s de sucre brun

Préparation :

- Mettre la farine, les amandes en poudre, le sucre, la fève Tonka et la levure dans un grand bol, mélanger
- Fouetter les oeufs avec le lait et la crème fraîche
- Verser le mélange liquide sur le mélange sec, mélanger
- Eplucher les poires, couper en deux et retirer le coeur
- Beurrer et fariner un moule à charnière de 26 cm de diamètre
- Verser la pâte (qui est assez liquide) enfoncer les poires
- Cuire 40-45 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés

