

Pour la pâte ( pâte brisée) :

- 300 grs de farine.
- 120 grs de beurre.
- 1 cuillère à café de sel.
- 3 cuillères à soupe de sucre (là, il y avait 2 sachets de 7,5 grs de sucre vanillé).
- ½ verre d'eau (tiède).

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel avec le beurre ramolli.

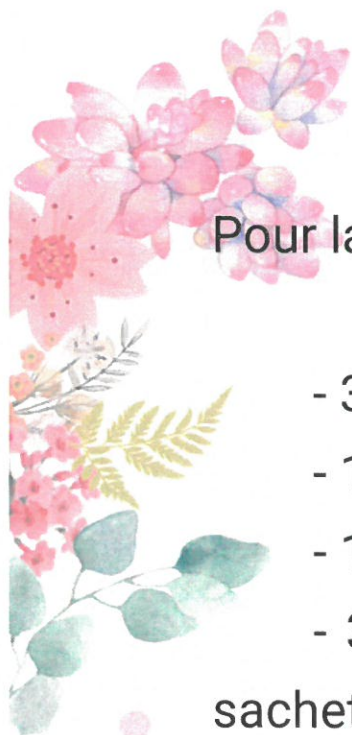
Une fois proche de la pâte sablée ( granuleuse) incorporer l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une boule uniforme et homogène.

( Plus de pâte qui colle au saladier).

L'étaler dans un moule à manqué en silicone en la piquant une fois bien répartie.

Pour la garniture :

- 100 grs de beurre.
- 100 grs de sucre ( là 90 + un sachet de



sucre vanillé).

- 100 grs d'amandes effilées ( plus une poignée de poudre d'amande).
- 2 œufs ( ici 2 blancs supplémentaires pour remplacer la farine absente du placard ).
- 4 belles poires. ( Ici des comices. Des conférences permettent d'occuper tout le rayon)
- on peut ajouter une lichette d'armagnac, calvados ou cognac ( là, il n'y en avait pas).

Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanchâtre, y ajouter les œufs, les amandes effilées et la poudre.

Bien remuer jusqu'à l'homogénéité.

Peler et évider les poires, les couper en deux dans le sens de la longueur.

Placer les poires sur la pâte sans précuisson, et étaler la garniture (en prenant soin de recouvrir les poires, fragiles dans un four chaud).

Enfourner à 180° dans le four pendant 30'.

Une fois refroidie, verser du sucre glace.

