

## GRATIN DE POIRES AUX AMANDES



**Préparation :** 20 min.

**Cuisson :** 8 min

*Proportions pour 5 personnes*

### INGREDIENTS

- 1 boîte de demi-poires williams au sirop léger
  - 60 gr de beurre
  - 60 gr de poudre d'amandes
  - 50 gr de sucre roux
  - 1 sachet de sucre vanillé de Madagascar
  - 1 œuf entier
- 5 plat à oreilles

### PROGRESSION :

- Travailler le beurre au fouet jusqu'à ce qu'il est la consistance d'une pommade.
- Malaxer le beurre pommade avec le sucre, la poudre d'amandes et l'œuf pour obtenir un appareil homogène.
- Préchauffer le four à 200° th 6/7.
- Egoutter les poires et les couper en quartiers .
- Verser au fond de chaque plat une cuillère à soupe de l'appareil et bien répartir la préparation au fond du plat.
- Poser dessus les quartiers de poires en les disposant en rosace.
- Raper un peu de fève tonka sur les poires.
- Enfourner en 8 à 10 minutes à four chaud
- A la sortie du four, vaporiser 2 ou 3 fois du Cointreau cuisine. Décorer avec une griottine et Servir.



Inspirée d'une Recette du chef Jacques Thorel trouvé dans un magazine dans mon cahier de recettes cuisine.