



 **claro**
FAIR TRADE

Recette

Tarte aux poires

Tarte aux poires

avec crème frangipane, végan



1 tarte



env. 70 minutes

INGRÉDIENTS

Pour les poires

3 poires
 un peu jus de citron
 100g sucre
 (par ex. Mascobado sucre de canne bio, [claro art. 2001594](#))
 ½ CC canelle
 (claro art. 2004565)
 ½ CC cardamom
 1 bâton de vanille
 (claro art. 2004573)

Pour la crème

100g amandes bio
 (claro art. 2007008)
 6 CS farine
 1 CS arôme d'amandes
 ½ - 1 dl lait (végétal)
 ½ pomme
 1 CC graines de lin
 (claro art. 2005764)
 70g sucre

De plus

1 pâte à gâteau, ronde

PRÉPARATION

1. Dispose la pâte à gâteau sur un plateau à gâteau, pique-la avec une fourchette et l'alourdisse avec des haricots secs. Ensuite, fait précuire la pâte pendant environ 15 minutes et laisse-la refroidir.
2. Pèle les trois poires et frotte-les avec du jus de citron. Dans une casserole, couvre les poires d'eau et ajoute le sucre, la cannelle, la cardamome et la gousse de vanille.
3. Poche (=cuire dans l'eau chaude) les poires épicées et sucrées et les laisse refroidir.
4. Mixe les amandes dans un robot ménager pour obtenir une poudre fine.
5. Ajoute la farine, l'arôme d'amande, le lait, la pomme, les graines de lin et le sucre. Mixe jusqu'à ce que le mélange ait une consistance lisse et crémeuse.
6. Coupe les poires refroidies en tranches.
7. Ajoute la crème frangipane à la pâte à gâteau, puis dispose les tranches de poires sur le dessus.
8. Si tu as des restes d'amandes, tu peux les couper en deux et décorer le gâteau avec.
9. Fais cuire le gâteau à 180°C pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
10. Bon appétit!