[](http://storage.canalblog.com/92/41/343234/35612046.jpg)

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES:

\*1 pâte brisée

\*4 poires

\*125g d'amandes en poudre

\*4 oeufs +1 jaune

\*100g de sucre

\*2 sachets de sucre vanillé

\*20cl de crème fraîche épaisse

PREPARATION:

Préchauffez le four à 165°C(th. 5/6).Epluchez les poires, enlevez-le coeur et les pépins,puis coupez la chair en petits dés.Dans un saladier,mélangez les amandes en poudre avec les 4 oeufs entiers +1 jaune d'oeuf,le sucre en poudre et les sucres vanillés,puis incorporez-y la crème fraîche.Chemisez le moule de papier sulfurisé et étalez la pâte brisée.

[](http://storage.canalblog.com/55/26/343234/35612520.jpg)

Répartissez les dés de poires sur la pâte...

[](http://storage.canalblog.com/09/40/343234/35612585.jpg)

Versez la préparation par-dessus.

[](http://storage.canalblog.com/07/38/343234/35612647.jpg)

Enfournez et laissez cuire 45min.A la sortie du four badigeonnez la tourte de nappage pour tarte et servez tiède.

[](http://storage.canalblog.com/03/72/343234/35612772.jpg)

Cette tourte peut aussi être utiliser avec des poires au sirop ou bien des abricots ou des pêches dans ce cas surtout bien les égouttés...

[](http://storage.canalblog.com/77/87/343234/35612979.jpg)

Un vrai délice...