

# Tartelettes aux poires

## Tartelettes

2 poires  
1 c. à soupe de sirop d'érable  
25 g de beurre  
1 pâte feuilletée

## Fourrage aux amandes

40 g de beurre  
2 gouttes d'extrait de vanille  
2 c. à café de sucre  
1 jaune d'œuf  
2 c. à café de farine  
60 g d'amandes moulues



**1.** Préchauffe le four à 180 degrés. Pèle les poires et coupe-les en deux dans le sens de la longueur. Ote les pépins.

**2.** Fais fondre le beurre et mélange-le au sirop d'érable.

**3.** Pose les demi-poires, partie coupée dessous, dans un petit plat à gratin et enduis-les du mélange beurre et sirop. Enfourne le plat et laisse cuire environ 15 minutes, jusqu'à ce que les poires soient tendres. Garde le jus.

**4.** Prépare le fourrage comme suit: brasse le beurre, l'extrait de vanille, le sucre et le jaune d'œuf jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajoute ensuite la farine et les amandes.

**5.** Découpe 4 tartelettes carrées dans la pâte feuilletée et dépose-les sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée. Répartis sur chaque tartelette une bonne cuillère à soupe de fourrage aux amandes, tout en laissant un bord de 2 cm de chaque côté. Pose une demi-poire sur chaque tartelette et replie les bords de la pâte vers le haut.

**6.** Enduis les poires et la pâte du jus de sirop d'érable. Glisse les tartelettes au four et laisse-les cuire environ 25 minutes.

Si tu ajoutes un peu de glace vanille avant de servir, ce sera encore meilleur.

