**Gâteau amandine aux poires façon clafoutis.**





* 1 grosse boite de poires au sirop
* 1 boite de lait concentré sucré (397 g)
* 3 oeufs
* 60 g de poudre d'amandes



Préchauffer votre four à 180° (th 6)

Mixer les poires égouttées dans le bol du robot Companion munit du **couteau ultrablade V10**

**pendant 15 s**. Mettre dans un récipient et réserver.

Remplacer **le couteau par le fouet** et mélanger le lait concentré sucré, la poudre d'amandes et les oeufs

**V5 pendant 1 mn 30**.

Ajouter les poires réservées et mélanger l'ensemble **V5 pendant 15 à 20 s**.

Déposer votre mélange dans un plat allant au four préalablement beurré s'il n'est pas en silicone.

Enfourner pour 30 mn en surveillant. Laisser reposer au four éteint 10 mn.



Servir frais.

C'est bon et rapide à réaliser.