**Tartelettes extra moelleuses aux poires**



* **Cuisson** 25 mn
* **Repos :** 0 mn
* [Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile/)
* Vous ne savez pas comment utiliser vos blancs d'œufs en trop ? Voici une recette super facile et rapide qui vous en débarrassera tout en vous régalant ! Gourmandes et gourmands : attention ! Vous ne pourrez plus vous en passer ! 

**Pour 8 personnes :**

* 80 g poudre d'[amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml)
* 60 g farine
* 135 g sucre en poudre
* 1 sachet sucre [vanillé](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 4 blancs d'[oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29%22%20%5Ct%20%22_blank)
* 75 g beurre fondu
* 1 petite boîte de [poires](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/148/poire.shtml) au sirop
* [Amandes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) effilées

 **Préparation**

 **1**Préchauffer le four à 180°.

Faire [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le beurre.

Mélanger la poudre d'amandes, la farine, les sucres, les blancs d'œufs et le beurre ensemble.

Verser dans des moules beurrés (si besoin).

Placer en éventail les poires au sirop et parsemer d'amandes effilées.

Cuire 20 à 25 min.

Pour finir... A décliner avec différents fruits (abricots, pêches, pommes,...) et différents parfums dans la pâte (noisettes, pralin, pistache,...). Ce goûter est d'une simplicité enfantine !