

## Le pasté de poires crues

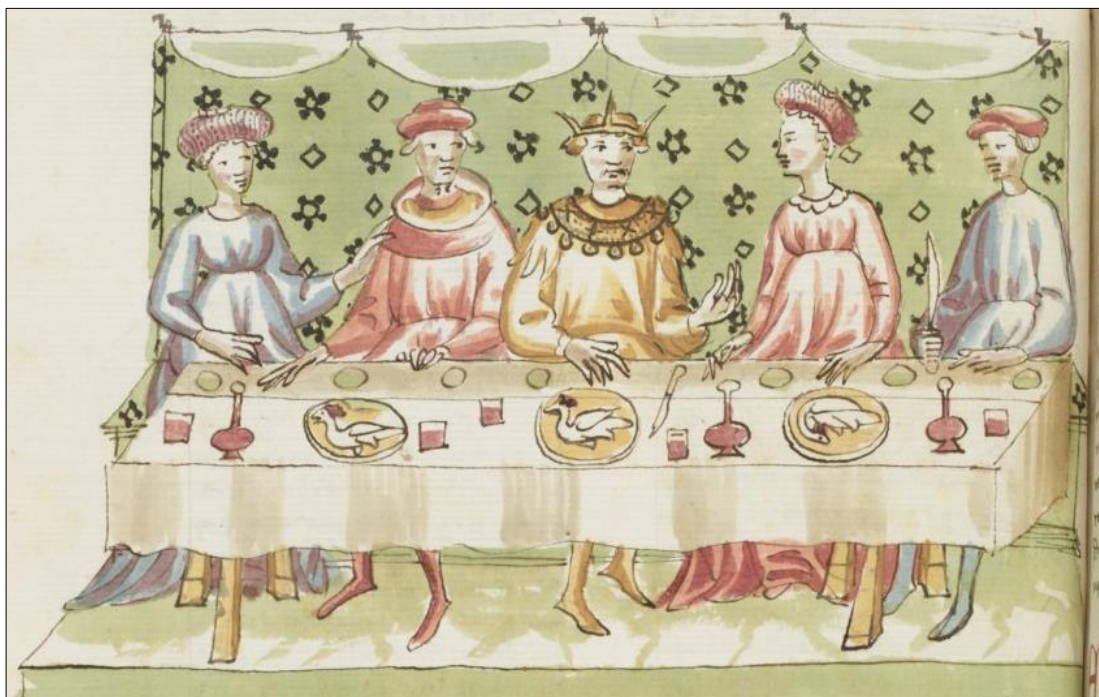
Pour réaliser la recette, il te faut :

### Pour faire la pâte :

200 g de farine  
100 g de beurre  
du sel  
de l'eau

### Pour faire le reste :

3 poires  
150 g de sucre  
jus de citron  
deux œufs  
125 g d'amandes en poudre



**Pour la pâte :** Prendre les ingrédients et mélanger.

Laisser reposer quelques minutes.

Etaler la pâte au rouleau et la couper en deux.

Mettre la première partie dans un moule à cake, réserver l'autre partie au frigo (On peut aussi utiliser de la pâte brisée).

### **Pour le reste :**

Peler les poires, les couper en deux, prendre bien soin d'enlever le cœur.

Dans un petit plat, verser le jus de citron, un peu de cannelle, laisser tremper les poires pendant plusieurs minutes.

Lorsque les poires ont bien mariné, les déposer dans le moule à cake.

Prendre un œuf, les amandes en poudre et 150 grammes de sucre.

Mélanger le tout.

Verser la pâte dans le moule à cake, au-dessus des poires.

Fermer avec le dernier morceau de pâte brisée.

Avec le dernier œuf, récupérer le jaune, le mélanger avec un peu de lait, à l'aide d'un pinceau, disposer le mélange sur tout le dessus, pour que ça puisse bien dorer à la cuisson.

Cuire environ 1h au four à 200°C.