

TARTE AUX POIRES ET CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

➤ **Pour la pâte sablée sucrée :**

- 250 g de farine
- 100g de sucre roux
- 80 g de poudre d'amande
- 1 ou 2 pincée(s) de sel
- 80 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 30 g d'eau

➤ **Pour la crème d'amande :**

- 50 g de sucre glace
 - 1 œuf
 - 150g de poudre d'amande
 - vanille ou rhum
 - 20 cl de crème fraîche ou crème coco
-
- 1 tablette de chocolat selon votre goût (noir, lait, praliné)
 - 4 ou 5 poires mûres
 - 50 g d'amandes concassées

PREPARATION

Réaliser la pâte sablée sucrée

Réunir la farine, la poudre d'amande, le sel et le sucre dans votre robot et mixer le tout, rajouter le beurre mou, le jaune d'œuf et l'eau, mélanger jusqu'à la formation d'une boule de pâte, filmer et réserver au frais 30 minutes.

Faire fondre le chocolat avec un peu de lait ou de crème fraîche.

Réaliser la crème d'amande

Mélanger intimement tous les ingrédients et réserver au frais.

Éplucher les poires, les couper par la moitié et les émincer finement.

Étaler la pâte sablée entre 2 feuilles de papier sulfurisé, puis fonder votre moule,

Piquer le fond à la fourchette pour éviter qu'à la cuisson elle ne gonfle.

Étaler le chocolat fondu et réserver au frais,

Préchauffer votre four à 180°C chaleur tournante.

Étaler la crème d'amande sur le chocolat et enfin les lamelles de poires.

Saupoudrer des amandes concassées.

Enfourner à 180°C pour 55 minutes.