

TARTE MOELLEUSE AU CHOCOLAT ET AUX POIRES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230 g
- POIRE(S) AU SIROP	480 g
- CHOCOLAT FONDANT	150 g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	100 g
- BEURRE	75 g
- VANILLE (AROME NATUREL)	1/2 c à café
- AMANDES EFFILÉES	quelques

Recette:

- Faites fondre le chocolat au micro onde (500 W) pendant 2 minutes.
- Faites ramollir le beurre 1 minute au micro onde (500 W).
- Etendez la pâte dans un moule (plat CRISP) et piquez-la avec une fourchette.
- Cassez un œuf dans un plat, les deux autres jaunes (réservez les 2 blancs) , ajoutez le sucre et fouettez à l'aide d'un mixeur jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajouter alors la vanille et fouettez encore 30 secondes.
- Ajoutez d'abord le chocolat tout en continuant à remuer, puis le beurre ramolli jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Intégrez-les délicatement au mélange chocolaté.
- Versez-le au centre de la pâte et répartissez-le.
- Coupez les poires en tranches et disposez-les la pointes vers le centre.
- Parsemez le gâteau d'amandes effilées et placez au four à 175°C pendant 35 minutes.

