

Tarte aux Poires, Chocolat, Amandes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- CHOCOLAT FONDANT	200 g
- POIRE(S)	3 - 4
- AMANDES HACHÉES	80 g
- EXTRAIT D'AMANDES	1/2 c à café
- SUCRE SEMOULE	50 g
- OEUF(S)	2
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- CREME FRAICHE	10 cl + 3 c à soupe
- LAIT	10 cl

Recette:

- Préchauffez le four à 200°.
- Etalez la pâte dans un moule sur le papier sulfurisé et faites-la cuire à blanc pendant 8 minutes. Puis étalez le blanc d'œufs sur le fond de la pâte. Replacez au four pour 2 minutes.
- Faites fondre au bain-marie le chocolat préalablement coupé en morceaux. Ajoutez 3 c à s de crème.
- A la sortie du four, badigeonnez le fond de la tarte avec le chocolat fondu.
- Epluchez et coupez les poires en morceaux.
- Répartissez-les ensuite sur le chocolat.
- Diminuez le four à 180°C.
- Battez les œufs avec le sucre, ajoutez la poudre et l'extrait d'amandes, le reste de crème fraîche et le lait.
- Enfournez pendant 30 minutes.
- Laissez complètement refroidir avant dégustation.

