

Tarte Frangipane aux Poires sur Pralinoise

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- PRALINOISE (PÂTE)	100g
- POIRE(S)	2-3 bien mûres
- PÉPITES DE CHOCOLAT	30g
- BEURRE	100g mou
- AMANDES HACHÉES	100g
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	2

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez le beurre fondu avec la poudre d'amandes et le sucre semoule afin d'obtenir une pâte lisse.
- Incorporez les œufs battus.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé. Piquez le fond avec une fourchette.
- Epluchez et épépinez les poires puis coupez-les en lamelles.
- Nappez le fond de la tarte avec la pralinoise et dispersez les pépites de chocolat.
- Versez par-dessus le mélange frangipane puis disposez les lamelles de poires.
- Enfournez 30 minutes en baissant un peu le four (vers 180°C).
- Laissez complètement refroidir avant de déguster.

