

Tarte aux Poires Râpées et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 10 min

Ingrédients:

- CORN FLAKES	50g
- AMANDES HACHÉES	50g
- FARINE	125g + 1 c à soupe
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- BEURRE	60g
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	1
- SEL	1 pincée
- POIRE(S)	4
- PÉPITES DE CHOCOLAT	100g
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez les corn flakes, les amandes hachées, la farine, le sel et la levure. Concassez grossièrement du bout des doigts les corn flakes.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Ajoutez-y le sucre semoule et l'œuf. Fouettez puis versez ce mélange sur la farine.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez afin d'obtenir une boule de pâte. Etalez-la dans un moule à tarte sur du papier sulfurisé à l'aide du dos d'une cuillère et de farine. Réservez au frais.
- Pelez et râpez les poires.
- Mélangez ce poires râpées avec les pépites de chocolat et répartissez-les sur la pâtes.
- Enfournez pour 45 minutes.
- Sortez du four et laissez tiédir puis démoulez.
- Saupoudrez de sucre impalpable avant de servir.