

Tarte Poires, Chocolat, Noisettes et Mascarpone

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- BISCUITS SABLÉS	3
- PÉPITES DE CHOCOLAT	1 c à soupe
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis
- MASCARPONE	250g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- NOISETTES GRILLÉES	2 c à soupe (type pralin)

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Foncez les bords et piquez la pâte avec une fourchette.
- Concassez finement les sablés et répartissez-les sur le fond de la pâte. Ajoutez les pépites de chocolat.
- Dans un plat creux, fouettez énergiquement les œufs avec le sucre semoule. Intégrez le mascarpone et continuez à fouetter afin d'obtenir une crème lisse.
- Versez-la sur les sablés et le chocolat.
- Epongez légèrement les demi-poires au sirop. Coupez-les en lamelles et répartissez-les dans la crème.
- Saupoudrez le sommet avec le pralin.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Après ce temps, sortez la tarte du four et laissez-la refroidir quelques minutes avant de démouler.
- Conservez dans un endroit frais avant dégustation.

