

Tarte poire/chocolat

Ingrédients :

850 g de Paires
1 rouleau de pâte feuilletée
200 g de chocolat noir
20 cl de crème liquide
1 œuf
25 g de sucre
50 g de poudre d'amandes



Préparation :

Préchauffez le four th.7 (220° C).

Faites fondre au bain-marie le chocolat en morceaux avec 4 c.à soupe de crème liquide.

Déroulez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.

Nappez le fond de tarte avec le chocolat fondu.

Coupez les poires en lamelles et déposez-les sur le chocolat.

Dans un saladier, mélangez le reste de crème, l'œuf, la poudre d'amandes et le sucre. Versez la préparation sur les poires.

Enfournez 20 min environ.

Laissez refroidir et placez la tarte dans le bas du réfrigérateur environ 30 min.