

TARTE POIRES CHOCOLAT

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Coût moyen
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 35 minutes
8 personnes	1 plat à tarte, 2 casseroles, 1 plat creux

Ingrédients :

1 Pâte feuilletée ou brisée
4 à 5 poires
100 gr poudre d'amande
70 gr de sucre
50 gr de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf entier et 1 jaune
100 gr de chocolat noir dessert

Préparation :

- 1 - Retirer la pâte du frigo.
- 2 - Couper le chocolat dessert en morceaux et le faire fondre au bain-marie.
- 3 - Dans un plat creux mettre le jaune et l'œuf entier, mélanger avec le sucre à l'aide d'un fouet pour blanchir les œufs.
- 4 - Ajouter 100 gr de poudre d'amande et 50 gr de beurre fondu et mélanger le tout.
- 5 - Dérouler la pâte sur un plat à tarte et piquer avec une fourchette.
- 6 - Napper la pâte avec le chocolat fondu.
- 7 - Laver les poires, retirer le cœur, couper les en quartiers ou en lamelles.
- 8 - Verser la purée d'amande au dessus du chocolat refroidi.
- 9 - Disposer les poires à votre convenance.
- 10 - Saupoudrer de sucre vanillé.
- 11 - Enfourner à chaud et cuire 35 minutes à 185°.