

Tarte amandine poire chocolat

Recette pour 8 personnes

Crème d'amandes :

75 g de poudre d'amandes

75 g de beurre mou

1 gros œuf

10 g de farine (=1 cuillère à soupe)

3 gouttes d'amande amère (facultatif)

Fond de tarte :

200 g de farine

100 g de beurre mou

100 g de sucre glace

1 petit œuf

1 pincée de sel

1 grande boîte de poires au sirop (375 g de fruits égouttés)

100 g de chocolat noir

30 g d'amandes effilées

Préparation

Prépare ton fond de tarte : incorpore le sucre dans le beurre en fouettant, ajoute ensuite la farine, le sel et l'œuf sans trop travailler (si tu as un robot, met tout dans la cuve et mélange juste ce qu'il faut pour avoir une pâte homogène). Étale au fond de ton moule (idéalement un moule rond de 24 cm en acier) de façon uniforme, en faisant bien remonter les bords. Met au réfrigérateur pendant que tu prépares le reste.

Crème d'amandes : au fouet, mélange bien tous les ingrédients (oui ... c'est tout ... je t'avais dit que c'était facile comme recette).

Découpe les demis poires en 4 dans le sens de la longueur. Étale la crème d'amandes sur ton fond tarte. Dispose les fruits dessus en les enfonçant légèrement dans la crème. Enfourne 45 minutes à four préchauffé à 180°C.

Étale tes amandes effilées sur une plaque. Quand ta tarte est cuite, enfourne les amandes à mi-hauteur pendant 5 minutes (mais surveille quand même, car en fonction de la qualité, de l'humidité et de l'épaisseur des amandes, ça grille plus ou moins vite).

Fais fondre le chocolat noir, et étale le sur la tarte encore chaude. Parsème d'amandes grillées. Laisse refroidir. Cette tarte est meilleure bien froide mais pas réfrigérée.

