



Desserts

Tarte aux poires et au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes de chocolat fondant (haché grossièrement)
100 grammes d'amandes (hachées grossièrement)
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
150 grammes de beurre (froid, en dés)
200 grammes de sucre en poudre
75 grammes de poudre d'amande
75 grammes de farine (tamisée)
4 cuillères à soupe de miel
6 poires (Doyenné)
5 œufs (clarifiés)
1 citron (le jus)
1 pincer de sel

Méthode de préparation

Déposez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier à pâtisserie. Coupez les poires en deux, enlevez le coeur et aspergez-les de jus de citron. Faites fondre le chocolat au bain-marie et mélangez-y le beurre. Battez les blancs d'œufs en neige avec le sel.

Mixez les jaunes d'œufs avec le sucre impalpable jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et aéré. Mélangez ensuite cela au chocolat refroidi puis incorporez-le ensuite au blancs d'œufs. Faites de même avec la farine et la poudre d'amande.

Répartissez ce mélange avec une poche à douille sur la pâte feuilletée. Disposez dessus les demi-poires. Enrobez les amandes dans le miel et répartissez-les sur la tarte. Placez enfin celle-ci 45 minutes dans un four préchauffé à 200°.

