

TARTE AMANDINE AUX POIRES ET CHOCOLAT

- 1 pâte sablée ou brisée
 - 1 grosse boîte de poires au sirop
 - 100g de beurre
 - 100g de sucre
 - 100g d'amandes en poudre
 - 25g de farine
 - 2 œufs
 - 150g de chocolat à pâtisser (j'avais mis du Nestlé au lait, on peut en mettre du chocolat noir si on préfère)
 - Amandes effilées
-
- ↪ Faire ramollir le beurre au four à micro-ondes 2mn en position décongélation
 - ↪ Verser le beurre mou dans un saladier. Ajouter le sucre et remuer avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 - ↪ Battre les œufs en omelette. Les ajouter à la préparation ainsi que les amandes et la farine. Mélanger le tout.
 - ↪ Dérouler la pâte dans un moule à tarte, la piquer avec une fourchette.
 - ↪ Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes ou au bain-marie puis en napper le fond de tarte.
 - ↪ Verser le mélange aux amandes sur le chocolat puis enfoncer doucement les demi-poires en cercle et une au milieu.
 - ↪ Parsemer d'amandes effilées.
 - ↪ Faire cuire 25mn à four chaud (180°).
 - ↪ Servir la tarte encore tiède.