

TARTE AMANDINE POIRE CHOCOLAT



Ingrédients :

- 1 pâte sablée voir recette "ici"
- 3 poires
- 100 g de chocolat pralinoise
- 50 g de sucre
- 100 g d'amandes en poudre
- 120 g de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- beurre

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- éplucher les poires et les couper en deux
- préparer la pâte sablée
- mettre dans le bol, le chocolat coupé en carré et faire fondre 5 minutes à 100° vitesse 1 puis réserver
- mettre dans le bol : la crème, l'œuf, le sucre et la poudre d'amandes et mixer 15 secondes à vitesse 4
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords avec une spatule puis ajouter le chocolat fondu et mixer de nouveau 15 secondes à vitesse 4
- foncer un plat à tarte
- verser la crème sur la pâte
- ajouter les demi-poires coupées en tranches par-dessus
- saupoudrer de sucre roux
- cuire au four pendant 45 minutes

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>