

Tarte poire-chocolat-noisette

Pour 4 personnes

200g de pâte à tarte

40g de poudre de noisette

40g de poudre d'amande

80g de sucre

60g de beurre

60g de chocolat

2 œufs

2 poires

Sirop (30g d'eau+30g de sucre)

1 petite poignée de noisettes concassées

Préparez un sirop: Dans une casserole portez l'eau et le sucre à ébullition, coupez le feu et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte dans le moule, piquez-la et réservez-la au frais.

Préparez la crème d'amande: Faites fondre le beurre au micro-onde avec le chocolat. Mélangez la poudre d'amande avec le sucre et les œufs, incorporez le mélange beurre-chocolat fondu, mélangez et étalez cette pâte sur les fond de tarte.

Epluchez et coupez les poires en deux, retirez le cœur et badigeonnez-les de sirop.

Déposez les poires sur la crème de noisette au chocolat, parsemez de noisettes concassées et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.