Tarte amandine poire-chocolat

http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 6 personnes

> *La pâte :*

- 250 g. de farine de blé T65
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. bombées de purée d'amande blanche
- 1/3 de verre d'eau

> *La garniture :*

- 4 poires bien mûres
- 50 g. de chocolat noir pâtissier
- 100 g. de poudre d'amande
- 30 cl. de lait végétal (amande ou soja)
- 2 gouttes d'arôme naturel d'amande amère
- 50 g. de sucre de canne blond
- 60 g. de fécule de maïs ou pomme de terre

La recette de Juliette

> *La pâte*

1. Mélanger, du bout des doigts ou dans le bol de votre robot, tous les ingrédients, un à un et dans l'ordre.

> *La garniture*

1. Éplucher les poires, les couper en deux et en ôter le coeur.
2. Couper le chocolat en petits morceaux.
3. Mélanger le reste des ingrédients de la garniture à l'aide d'un fouet.

> *La phase finale*

1. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Foncer un moule à tarte.
2. Y déposer de manière homogène les moitiés de poires, puis la préparation à base d'amande.
3. Enfourner 20 minutes à 180° C.