



## Tarte aux poires, amande et chocolat

**LA CUISINE DE BOOMY**



*Pour 6/8 personnes / moule de 26 cm*

la pâte sablée.

- 220 gr de farine
- 100 gr de sucre glace
- 100 gr de beurre
- 45 gr de poudre d'amandes
- 1 œuf (de petite taille)
- 1 pincée de sel

Verser la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel dans la cuve de votre robot pâtissier muni de la feuille, mélanger.

Rajouter le beurre froid coupé en dés, et mélanger à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une matière sableuse.

Rajouter ensuite l'œuf et mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte forme une boule

Stopper immédiatement le pétrissage, former une boule, l'aplatir et l'emballer dans du film transparent et l'entreposer au frais minimum 30 minutes.

- 130 gr de chocolat noir
- 100 gr de beurre mou
- 125 gr de sucre semoule
- 100 gr de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 4/5 poires
- amandes effilées

Mettre le beurre mou, la poudre d'amandes dans le bol de votre robot et mélanger brièvement. Ajouter ensuite les œufs et mélanger le tout. Rajouter ensuite le sucre et mélanger à nouveau, réserver.

Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler et la disposer dans un moule en silicone et remettre au frais.

Pendant ce temps faire fondre le chocolat au bain marie.

Préchauffer votre four à 180°.

Une fois le chocolat fondu l'étaler sur le fond de tarte. Verser l'appareil à base de poudre d'amandes par-dessus.

Éplucher les poires, les couper en lamelle et les disposer sur la préparation.

Parsemer d'amandes effilées et enfourner pour 40 minutes à chaleur tournante.