

# *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.