

Tarte frangipane aux poires et au chocolat

Difficulté : – Prix : – Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min – Repos :

Ingrédients (pour 6 personnes) :

3 poires conférences bien mûres

100 g de chocolat spécial dessert

une pâte feuilletée (ou sablée, ou brisée)

2 oeufs

100 g de beurre mou

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre en poudre

Préchauffer votre four à thermostat 7 (220°C).

Dans un saladier, mélanger le beurre mou, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter les 2 oeufs préalablement battus et bien mélanger.

Dérouler la pâte en conservant la feuille de cuisson et piquer le fond. Eplucher, épépiner et couper les poires en 2 ou 4.

Faire fondre le chocolat au bain marie ou micro-ondes puis napper le fond de tarte. Verser dessus la préparation à base d'amandes et y disposer les poires.

Faire cuire votre tarte dans la partie basse du four environ 30 mn (surveiller la cuisson pour ne pas que le fond de tarte brûle).