

# TARTE POIRE CHOCOLAT

## **INGREDIENTS :(6 pers)**

*1 pâte feuilletée*

*100 g de sucre*

*100 g d'amandes en poudre*

*3 poires bien mûres*

*2 œufs*

*100 g de beurre*

*100 g de chocolat patissier*

Préchauffer le four th 7

Dans un récipient, mélanger le beurre mou, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à ce que ce soit bien lisse

Battre les 2 œufs et les mélanger à la préparation.

Etaler la pâte feuilletée

Faire fondre le chocolat au bain marie puis napper le fond de tarte

Verser dessus la préparation à base d'amande

Eplucher les poires et les couper en dés ; les verser sur le dessus de la tarte

Faire cuire la tarte dans la partie basse du four pendant 30 à 40 mn