

## TARTE AUX POIRES ET AU CHOCOLAT



## Ingrédients

1 pâte feuilletée  
1 tablette de chocolat noir  
3/4 poires selon grosseur  
2 oeufs  
100 g de sucre en poudre  
100 g de beurre mou  
100 g de poudre d'amande  
sucre glace (facultatif)

## Préparation

Pour 6/8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Temps de cuisson environ 30/35 minutes

Préchauffez votre four 190°C (chaleur tournante).  
Disposez la pâte avec son papier cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.  
Piquez le fond avec une fourchette.  
Pelez, épépinez et coupez les poires en deux et taillez-les en lamelles.  
Dans un saladier, mélangez le beurre mou, la poudre d'amande et le sucre.  
Incorporez les oeufs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.  
Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.  
Ajoutez le chocolat fondu dans votre préparation.  
Versez la préparation sur votre pâte feuilletée.  
Disposez les poires sur la tarte.  
Mettez au four environ 30/35 minutes.  
A la sortie du four laissez refroidir avant de servir.

Source de la recette  
Demotivateur Food  
Par Olivia K

## Commentaires



Difficile de résister à cette tarte.  
Les fans de chocolat vont adorer.  
J'avoue un peu calorique, mais tellement bon.  
Et profitez de la saison des poires, c'est tellement meilleur.



## Mentions légales