

Tarte renversée amandes, poires et chocolat

1 tarte

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : tarte renversée de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



@Lesdelicesabelle

Ingrédients

- 2 oeufs
- 80g de sucre
- 100g de beurre mou
- 100g de lait
- 50g de poudre d'amandes
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1cc d'extrait d'amandes amère
- 100g de chocolat noir + 100g de crème liquide entière
- 2 poires au sirop ou poires fraîches

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs.
- Ajouter le sucre et fouetter.
- Ajouter l'extrait d'amandes et lisser.
- Ajouter le lait et lisser.
- Ajouter la poudre d'amandes et mélanger.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter le beurre mou à la préparation et lisser le tout.
- Verser dans le moule et enfourner 25 min.
- Pendant la cuisson, préparer la ganache.
- Chauffer la crème liquide. Une fois chaude, retirer du feu.
- Casser le chocolat dans le cul-de-poule et verser la crème chaude dessus.. Laisser infuser quelques minutes et lisser.
- Éplucher les poires et les couper en fines lamelles.
- Démouler la tarte refroidie, napper de ganache et déposer les poires dessus en corolle. Déguster !