

Tarte Magique

Poires-Chocolat-Amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 1 pâte brisée maison ou pas
- 1 grosse boîte de poires au sirop
- 100g de chocolat noir à pâtisser
- 2 œufs
- 100g de beurre mou
- 125g de poudre d'amandes
- 125g de sucre en poudre



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une casserole, une spatule, un rouleau à pâtisserie et un moule à tarte ou un cercle de 26 cm

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- Ajouter les 2 œufs battus au préalable dans un bol.
- Les mélanger avec la préparation beurre-amandes-sucre.
- Dérouler la pâte brisée dans le moule de cuisson et la piquer à l'aide d'une fourchette par exemple.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie et napper le fond de tarte sans attendre.
- Egoutter les poires au sirop et les disposer sur le chocolat (il est possible de mettre au moins 6 demi-poires).
- Verser la préparation à l'amande sur les poires.
- Faire cuire la tarte dans la partie basse du four pendant 30 min environ.
- Laisser refroidir puis mettre un peu au frais avant dégustation.

Bon appétit !!!!