

Tarte frangipane poires & chocolat

Ingédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 oeufs
- 150 g de chocolat noir
- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de poudre d'amande
- 4 poires mûres à point type Conférence

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C.

Placez la pâte feuilletée dans un moule à tarte.

Piquez le fond et couvrez de papier de cuisson et de légumes secs.

Enfournez pour 15 minutes.

Dans un saladier, fouettez les oeufs, le beurre, le sucre et la poudre d'amande.

Mettez le chocolat à fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

Etalez-le sur le fond de tarte précuit.

Ajoutez la crème frangipane.

Pelez et coupez les poires en lamelles.

Posez-les sur la crème.

Enfournez pendant environ 35 à 45 minutes.

<http://philomavie.blogspot.com>