



Ma tarte amandine choco-poires

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli (moi je l'ai fait fondre carrément)
- 2 cas de sucre
- de la vanille
- 1/2 sachet de levure chimique (facultatif, je n'en ai pas utilisé ici)
- du lait pour ramasser la pâte

Pour l'amandine :

- 200 g de chocolat pâtissier
- 2 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre en poudre
- amandes effilées pour le décor

Préparation :

Préparer la pâte en mélangeant la farine avec le sucre, la vanille, la levure chimique et le beurre fondu. Ramasser le tout avec un peu de lait ajouté petit à petit. Laisser la reposer 1 heure.

Dans un saladier mélangez le beurre fondu, la poudre d'amande et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse. Ajoutez les oeufs préalablement battus et mélangez le tout.

Garnissez votre moule avec la pâte en mettant une feuille de cuisson en dessous.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes dans un récipient adapté.

Disposez la couche de chocolat sur la pâte. Versez dessus la préparation à base d'amandes.

Faites cuire dans la partie basse de votre four préchauffé à 220°C pendant environ 30 minutes.

Déguster la tarte encore très légèrement tiède ou refroidie, à température de la pièce.

Un régal ! Bon appétit !