

TARTE FRANGIPANE POIRES et CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 8 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 35 min

INGRÉDIENTS

Pâte : 200 g de farine • 70 g de beurre mou • 2 petits suisses nature (2×60 g) • 2 càs de sucre • 1 pincée de sel • 1 càs de rhum

Garniture : • 6 poires Comice (selon la taille, elles doivent garnir le fond de tarte) • 2 œufs • 100 g de poudre d'amandes • 80 g de sucre • 100 g de crème liquide • 100 g de chocolat noir • 1 poignée d'amandes effilées • 1 càs de rhum

RÉALISATION

Faire la pâte : Au robot, mélanger la farine, le beurre mou, le sucre, le sel jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter les petits suisses, le rhum et pétrir jusqu'à former une boule. Étaler au rouleau et en foncer un moule à tarte pas trop large (le mien faisait 24 cm de diamètre, un peu plus petit que les moules à tarte classiques). Réserver au frais.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre d'amandes, la crème et le rhum.

Allumer le four th6, 180°C.

Étaler le chocolat fondu sur le fond de tarte, déposer dessus les poires pelées, épépinées et coupées en quartiers. Verser la préparation aux amandes dessus, saupoudrer d'amandes effilées et enfourner pour 35 minutes, le dessus doit être à peine doré.