

Tarte Poire Chocolat de Natachou

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- Des poires au sirop
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- De la poudre d'amande
- Un œuf
- Du sucre
- Du lait



Préparation :

1. Prendre la pâte feuilletée, l'étaler dans un moule à tarte
2. Faire fondre les 200g de chocolat au micro-ondes avec 2-3 cuillères à soupe de sirop de poires (Lorsque le chocolat est fondu et que vous avez mélangé sirop et chocolat, le liquide doit être bien lisse)
3. Verser dans le fond du moule à tarte
4. Couper les poires en lamelles ou en petits quartiers et les déposer dans le moule
5. Faire un appareil avec la poudre d'amande, le sucre, l'œuf et le lait, l'appareil doit être liquide
6. Verser dans le moule
7. Enfourner à 180°, la tarte est cuite quand les bords de la pâte feuilletée sont bien colorés (environ 40 mn ...dépend des fours !)