

TARTE AUX POIRES, AMANDES ET CHOCOLAT AMER

Janine Mermejan

Ingrédients

Pour 4 personnes : 1 grosse boîte de poires au sirop – 1 rouleau de pâte sablée.

Pour la crème d'amandes :

75 g de poudre d'amandes – 1 jaune d'oeuf – 75g de sucre – 50 g de beurre – 2 cuillères à soupe de rhum.

Pour la sauce au chocolat :

20 cl de crème fraîche liquide – 150 g de chocolat noir amer.

Recette

- Préchauffer le four : thermostat 6 (180°)
Dans un bol, travaillez à la fourchette le beurre ramolli, la poudre d'amandes, le sucre en poudre et le jaune d'oeuf.
Détendez avec 2 cuillerées de rhum.
- Déroulez la pâte sablée et garnissez-en un moule à tarte.
Étalez la crème d'amandes à la spatule sur le fond de tarte.
Égouttez les poires et disposez-les délicatement sur la crème.
- Enfourez pour 45 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
10 mn avant la fin de la cuisson, cassez le chocolat noir en morceaux.
Faites bouillir la crème fraîche dans une petite casserole et ajoutez-y les morceaux de chocolat.
Remuez soigneusement avec une spatule sur feu doux jusqu'à ce que la sauce au chocolat soit lisse.
- Sortez la tarte aux poires du four et laissez-la refroidir 5 minutes.
Puis démoulez sur un plat de service.
Arrosez-la avec un peu de sauce au chocolat et versez le reste dans une saucière.
Servez cette tarte, encore chaude, accompagnée de la sauce.

Bonne dégustation