**TARTE AMANDES POIRES CHOCOLAT**

Dans moule à tarte classique ou couronne ou empreintes tartelettes individuelles

**Ingrédients**

*Pour 8 personnes*

1 pâte brisée ou sablée

4 poires (fraiches ou au sirop)

200 g chocolat à pâtisserie

3 œufs

100 g beurre

125 g poudre d’amandes

1 cuillère à café d’extrait d’amande amère

100 g sucre en poudre

Amandes effilées

**Préparation**

Préchauffez le four th 6 (180°C)

Faire fondre le beurre

Dans un saladier, mélangez la poudre d’amandes, le sucre et le beurre fondu jusqu’à obtention d’un mélange lisse, puis ajoutez l’extrait d’amande

Ajoutez les œufs, battus au préalable, au mélange

Déroulez la pâte à tarte et la mettre dans le plat

Faire fondre le chocolat puis nappez le fond de tarte

Versez la préparation à l’amande dessus puis disposez les poires

Parsemez ensuite d’amandes effilées

Faire cuire la tarte pendant 35 min dans la partie basse du four