

## *Les Tartelettes Choco, Poire, Amande*



Je n'avais jamais réalisé de tarte au chocolat mais l'autre jour, j'en avais très envie. Des envies soudaines comme ça, ça m'arrive souvent. Rien de nouveau. Pour changer et ne pas vite être écoeurée du chocolat, j'ai décidé d'ajouter la fraîcheur de la poire. Le chocolat et la poire se marient bien non? Pour mettre un peu de croquant (en plus de la pâte sablée), j'ai parsemé mes tartelettes d'amandes effilées. J'ai adoré le visuel et au niveau du goût, je vous laisse tester, vous m'en direz des nouvelles!

### *Ingrédients pour 4 tartelettes*

- 1 pâte sablée (maison c'est bien meilleur)
- 100g de chocolat noir
- 75g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 13cl de crème liquide
- 2 poires (fraîche ou en sirop)
- Quelques amandes effilées

### **Préparation**

Préchauffez votre four à 180°

Faites précuire votre pâte sablée à blanc pendant 10 minutes (n'oubliez pas de la piquer et de mettre un poids dessus pour éviter qu'elle ne gonfle)

Pendant ce temps réalisez votre crème au chocolat : Faites fondre le beurre et le chocolat ensemble puis mélangez pour obtenir un appareil homogène. Ajoutez ensuite le sucre, puis les jaunes d'œufs un par un. Finissez par la crème liquide.

Versez le mélange sur vos fonds de tarte.

Lavez et coupez vos poires en fines tranches puis disposez les sur la crème au chocolat.

Finissez par parsemer d'amandes effilées.

Enfournez une vingtaine de minutes. Dégustez tiède ou froid.



**Karelle Vignon**  
**De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!**

[www.lesgourmandisesdekarelle.com](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>