

## Tarte aux poires, à la noisette et au chocolat

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 6 poires mûres
- 10 cL de crème liquide légère (à 5 %)
- 20 g de sucre roux
- 60 de noisettes réduites en poudre ou de poudre de noisettes
- 2 oeufs
- 30 à 35 g de chocolat noir à 70 % de cacao

Eplicher les poires, les couper en deux et couper chaque moitié de nouveau en deux. Enlever le coeur des poires et les couper en lamelles ni trop fines ni trop épaisses.

Mélanger les oeufs avec le sucre, la crème et la poudre de noisette. Couper le chocolat en petits morceaux, voir le râper et l'ajouter à la préparation.

Garnir le moule à tarte avec la pâte feuilletée. Déposer environ 1/4 des lamelles de poires sur le fond de tarte. Verser l'appareil et terminer avec le restant des lamelles de poires.

Cuire 40 min à 210°C (résistance du bas + chaleur tournante).

