

# **TARTE POIRES – AMANDES**

**( aux becs sucrés salés )**

## **Ingrédients pour une tarte de 8 parts :**

- pâte brisée ( 200 g farine, 100 g beurre, 30 g sucre, 1 pincée sel, 1 càs huile tournesol, eau )
- une grande boîte de poires au sirop
- qqs amandes effilées ( facultatif )

## **crème d'amandes :**

- 2 oeufs
- 100 g de poudre d'amandes
- 3 belles càs de crème épaisse
- 80 g de sucre
- 1 càs de rhum ( facultatif )

Dans un saladier, battre les oeufs entiers avec le sucre. Bien mélanger. Ajouter la crème fraîche, la poudre d'amandes et le rhum. Mélanger.

Egoutter les poires.

Dans un moule à tarte beurré ou tapissé de papier sulfurisé, étaler la pâte. Piquer avec une fourchette.

Déposer la crème d'amandes.

Disposer tout autour les moitiés de poires et faire cuire dans un four th.6. environ 40 min.

Dans une poêle, faire griller à sec les amandes effilées et disposer-les sur la tarte à la sortie du four.

Pour la version chocolat, faire bouillir 10 cl de crème liquide et verser sur 150 g de chocolat noir râpé ( avec un économiseur ). Napper, mais pas entièrement la tarte à la sortie du four et parsemer d'amandes effilées grillées.