

## Tarte aux poires gourmande

### Ingrédients

1 pâte brisée  
125 gr d'amandes en poudre  
75 gr de sucre en poudre  
2 œufs  
60 gr de beurre fondu  
*Crème pâtissière*  
150 ml de lait  
1 jaune d'œuf  
30 gr de sucre  
15 gr de maïzena  
poires au sirop égouttées  
pépites de chocolat

### *Préparation de la crème pâtissière*

Dans un bol mélanger le jaune, le sucre et la maïzena

Délayer avec le lait et couvrir

Cuire deux fois une minute au micro ondes en mélangeant entre les deux cuissons

Laisser refroidir

Mélanger dans un saladier les amandes, le sucre, les œufs, le beurre fondu

Incorporer la crème pâtissière

Foncer un moule avec la pâte brisée et piquer cette dernière avec un fourchette

Verser le mélange des crèmes

Déposer des poires sur la tarte

Parsemer de pépites de chocolat

Cuire four chaud 180° environ 45 mn

