

Tarte Amandes & Chocolat

ingrédients

125g de beurre

125g de poudre d'amandes*

2 oeufs

1 pâte feuilletée

200g de chocolat

20cl de crème fraîche

Préchauffer le four à 175°C, th.6.

Faire cuire la pâte à blanc.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre et le mélanger à la poudre d'amandes. Ajouter un oeuf. Etaler ce mélange sur la pâte cuite. Enfourner pour 10 minutes.

Faire fondre le chocolat et le mélanger avec le deuxième oeuf. Ajouter la crème. Etaler sur la crème d'amandes. Enfourner une dernière fois pour un quart d'heure.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.

(*on peut remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes)