

Tourte aux poires et Chocolat

Ingrédients :

- Deux pâtes brisées
- Une grosse boîte de poires au sirop
- 100 gr de chocolat noir
- 80 gr de sucre
- Une cuillère à soupe de maïzena
- Une cuillère à soupe de farine
- 20 cl de crème fraîche légère
- 2 œufs
- 150 gr de poudre d'amande
- 110 gr de beurre
- Un zeste râpé d'orange
- Une pincée de sel

Porter la crème à ébullition, ajouter le chocolat casse en morceaux hors du feu en remuant. Puis y ajouter le beurre mou.

Dans un saladier battre les œufs, le sel, le sucre, la maïzena, la farine, la poudre d'amande, le zeste d'orange.

Y incorporer doucement le mélange chocolat/beurre/crème fraîche

Dans une tourtière, étendre la première pâte brisée et faire ensuite cuire à blanc (à vide) 10 minutes à feu doux. Mettre la moitié de la crème au chocolat, puis les quartiers de poires égouttées, puis recouvrir de l'autre moitié du restant de la crème.

Déposer la deuxième pâte dessus, souder les bords avec du lait en pinçant les deux pâtes sur les bords. Dorer au jaune d'œufs (ou au lait). Faire des dessins sur la pâte avec un couteau pointu

Cuire à four (thermostat 6-7) pendant 35-40 mn

Servir tiède avec une crème glacé à la vanille

(Le micro-onde peut être utiliser pour réchauffer cette tourte)

www.sene.name