

## **Tarte aux poires sur crème chocolat – pralin**

---

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 300 g de pâte sablée aux noisettes,
- 3 poires,
- 75 g de noisettes en poudre,
- 50 g de pralin (ou bien davantage de poudre de noisettes),
- 50 g de sucre,
- 50 g de beurre,
- 75 g de chocolat,
- 1 œuf.

*Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.*

Préparer la frangipane en broyant ensemble dans le bol du mixeur la poudre de noisettes, le pralin, le sucre, le beurre, le chocolat et l'œuf jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).

Foncer un plat à tarte avec la pâte sablée aux noisettes, puis le garnir avec la crème.

Peler puis couper chaque poire en lamelles et les répartir sur la crème.

Enfourner pour 20 minutes environ en surveillant la cuisson.

*Remarques :* Pour renforcer l'aspect praliné, on peut remplacer tout ou partie du chocolat par de la Pralinoise. Pour l'arôme, c'est meilleur si les noisettes sont torréfiées avant d'être mises en poudre. Pour donner un peu plus de volume à la crème, on peut battre le blanc d'œuf en neige.