

Tarte amandine aux poires, pépites de chocolat et zestes d'orange

Ingrédients

Temps de préparation : 20 min temps de cuisson : 45 min

1 pâte brisée faite maison

Pour la pâte brisée

- Pour 1 pâte d'environ 350 g :
- 200 g de farine T55
- 100 g de beurre
- 1/2 cuillerée à café de sel fin
- 50 ml d'eau environ

Pour la garniture:

- 100 g de beurre mou du Plateau campagnard Amancey

125 g de cassonade

125 g d'amandes en poudre

2 œufs

4 poires du marché

100 g de chocolat noir à pâtisser ou pépites de chocolat.

1 orange bio non traitée

1-Mettez le four à préchauffer à 180°C.

2-Etalez votre pâte brisée dans le moule.

3-Mélangez au fouet dans un saladier le beurre mou, la cassonade, les amandes en poudre le chocolat fondu et les œufs.

4-Brossez l'orange sous de l'eau chaude puis prélevez des filaments de zeste d'orange (avec un zesteur ou à défaut râpez la peau) que vous mettrez dans le mélange précédent.

5-Versez votre préparation aux amandes et à l'orange sur la pâte.

6-Lavez puis épluchez les poires. Coupez-les en 4 et disposez les quartiers dans l'amandine.

4-Enfournez pour 45 minutes.