

Tarte rustique aux poires, chocolat & noisettes



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 180g de farine
- 90g de beurre
- 40g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 100g de chocolat noir pâtisseries
- 50g de poudre de noisette (j'utilise des noisettes entières que je mixe)
- 3 poires (de type Comice ou William, qui sont les plus adaptées pour faire des tartes)



Dans un saladier, versez le beurre coupé en morceaux, la farine, la cassonade et le sel. Mélangez à la main jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau tiède et mélangez jusqu'à former une boule de pâte. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, épluchez vos poires et coupez les en lamelles. Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sur un plan de travail fariné, étalez votre pâte à tarte.

Déposez-la délicatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Étalez dessus le chocolat fondu avec une spatule, en laissant "vide" les 3/4 centimètres tout autour.

Saupoudrez la poudre de noisette sur le chocolat.

Disposez par-dessus les morceaux de poires (toujours en laissant vide les 3-4 centimètres du bord de tarte).

Repliez les bords "vides" sur les poires.

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.