

Tourte aux poires Belle Hélène



Pour 6 personnes

- 2 disques de pâte sablée
- 3 poires ou 10 demi poires au sirop (selon la grosseur)
- 125 g de chocolat (râpé ou en pépites)
- 60 g de poudre d'amandes
- 30 g de vergeoise
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe de sucre glace

Préchauffez le four à 210° C (160° C pour moi)...

Si vous prenez des fruits frais, épluchez-les et coupez-les en deux...

Garnissez un moule à tarte beurré ou gardez la feuille de cuisson. *J'ai pris un moule de 27 cm de diamètre. Si vous avez un moule à fond amovible, c'est le moment de le prendre...*

Répartissez sur le fond la moitié de la poudre d'amandes...

Disposez les demi poires face bombée vers le haut. *Mes poires au sirop étaient bien petites donc j'en ai mis 10...*

Râpez le chocolat ou cassez-le en petits morceaux, *mon cher et tendre s'en est chargé*. Répartissez le chocolat, la vergeoise et le reste de poudre d'amandes sur les poires...

Recouvrez avec le deuxième disque de pâte, en pinçant les bords pour bien les coller et rabattez l'excédent de pâte pour former un bord...

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface de jaune mélangé à une pincée de sel...

Glissez au four pour 35 à 40 minutes, la mienne a cuit en 35 minutes. Le dessus doit être bien doré...

Laissez refroidir votre tourte avant d'y saupoudrer le sucre glace...