

Galette poire chocolat amande

Ingrédients

- 2 [pâtes](#) feuilletées à dérouler (pur beurre)
- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de [sucre](#)
- 100 g de [beurre](#)
- 100 g de [chocolat](#) noir
- 1 petite boîte de poires au sirop
- 3 oeufs

Mélangez beurre moi, sucre, poudre d'amandes , 2 œufs

Ajoutez le chocolat fondu puis les poires coupées en morceaux

Mettre cette préparation sur une des pâtes

Recouvrir avec la 2^{ème} pâte et appuyez sur les bords avec les doigts, puis repliez-les vers l'intérieur pour bien souder les deux pâtes entre elles (sinon ça déborde à la cuisson !)

Mettez le tout au frigo pendant 30 mn

Badigeonnez la surface avec le 3^{ème} œuf

Dessinez une jolie rosace sur le dessus puis enfourner pour 30 mn environ à 180 °C

Ah zut faut pas oublier de mettre la fèveça reste plus facile à faire avant dans la préparation !