GALETTE POIRES / CHOCOLAT / AMANDES

8 Personnes :

60 Gr chocolat noir
150 gr poudre d'amandes
100 gr beurre mou
150 gr sucre semoule
2 pâtes feuilletées
2 poires
3 œufs

Couper les poires en 4 et couper chaque quart en 3 tranches, les faire dorer à la poële avec une noix de beurre.
Saupoudrez de sucre (1 cas) pour caraméliser.
Travaillez le beurre mou avec un fouet avec les 150 gr de sucre puis ajoutez les 2 œufs + amandes en poudre.
Fouettez jusqu'à obtenir d'une pâte homogène.
Etalez la crème sur la pâte feuilletée en laissant 2 cm de chaque côté
Disposez dessus les tranches de poires et parsemez de chocolat grossièrement haché.
Mouillez les bords de la pâte avec l'eau et recouvrez avec la 2ème pâte, appuyez avec les dents d'une fourchette pour les souder.
Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu
Faire préchauffer four 180 ° pendant 25 – 30 minutes.

Bon appétit !