Tarte Poire Amande et Chocolat

Temps de Préparation : 25 minutes – Temps de Cuisson : 55 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **150 g de beurre pommade**
- **100 g de sucre glace**
- **10 g de poudre d'amandes**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **150 g de chocolat noir**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de sucre**
- **25 g de beurre pommade**
- **25 cl de crème liquide**
- **2 œufs**
- **1 boîte de poires au sirop**
- **des amandes effilées**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Nous allons commencer par la pâte sablée pour cela malaxer le beurre.
3. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf battu, la pincée de sel et la farine.
4. Mélanger sans trop travailler jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. L'étaler sur une épaisseur de 3/4 mm puis la laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
6. La disposer ensuite dans un plat à tarte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette puis la cuire à blanc pendant 15 minutes. La sortir du four et réserver.
7. Nous allons poursuivre par la réalisation de la garniture mais tout d'abord préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
8. Couper les demi-poires en fines tranches.
9. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes) et le verser sur le fond de tarte en l'étalant uniformément. Réserver.
10. Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre avec le sucre.
11. Ajouter un à un les œufs puis la poudre d'amandes et enfin la crème liquide. Bien mélanger.
12. Verser la préparation sur la couche de chocolat.

13. Déposer délicatement les poires émincées sur le dessus.

14. Parsemer d’amandes effilées puis enfourner pour 30 minutes de cuisson.

15. Sortir du four, laisser refroidir : c’est prêt !

    Je dois vous avouer que cette tarte est juste un pur délice !
    Avant de la déguster, je vous conseille de la mettre au frais : c’est encore meilleur !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tarte aux Poires et à la Crème de Marrons

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- **220 g de farine**
- **130 g de beurre mou**
- **90 g de sucre glace**
- **30 g de poudre d’amande**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **3 belles poires (type Williams)**
- **150 g de crème de marrons**
- **30 g de beurre + 10 g pour la poêle**
- **2 œufs + 2 jaunes d’œufs**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **du sucre glace**

1. Dans un premier temps, nous allons nous occuper de la pâte sablée à préparer à l’avance.
   Pour cela ajouter dans un saladier la farine, le sucre glace, la poudre d’amande et le sel.

2. Ajouter ensuite le beurre bien mou et mélanger avec le bout des doigts jusqu’à obtenir une texture sablonneuse.

3. Incorporer l’œuf puis pétrir jusqu’à former une boule. Filmer celle-ci puis la réserver au réfrigérateur 1h minimum.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Pétrir légèrement la pâte jusqu’à ce qu’elle soit bien souple puis l’étaler et la déposer dans un moule à

tarte.

6. Piquer la pâte sur toute sa surface à l'aide d'une fourchette puis la foncer (précuire) pendant 15 minutes. La sortir ensuite du four puis réserver.

7. Nous allons maintenant nous attaquer à la garniture.
Pour cela, commencer par trier les poires et les couper en gros morceaux.

8. Dans une poêle bien chaude, ajouter les 10 g de beurre puis faire revenir les morceaux de poires avec la vanille jusqu'à ce qu'ils soient légèrement fondants.
Laisser refroidir hors du feu dans le jus de cuisson.

9. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le mélanger à la crème de marrons.

10. Ajouter les œufs et les jaunes préalablement battus. Mélanger à nouveau.

11. Incorporer délicatement les morceaux de poires.

12. Verser le tout sur la pâte sablée et enfourner pour 30/35 minutes de cuisson : c'est prêt !

 Cette tarte se dégustera froide saupoudrée légèrement de sucre glace. L'onctuosité de la crème de marrons se mariera à merveille avec la douceur et le fondant de la poire ! A tester sans attendre !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Samoussas Poire Chocolat (Nutella)

Pour 4 personnes :

- **4 feuilles de brick**
- **2 poires (type Williams)**
- **50 g de beurre + 20 g pour les feuilles de brick**
- **50 g de sucre**
- **50 g de Nutella (ou chocolat)**
- **1 cuillère à soupe de poudre d'amandes**
- **1 cuillère à soupe de farine**
- **1 œuf**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

2. Dans un bol, ajouter le Nutella et le beurre puis mettre le tout à fondre au micro-ondes.

3. Une fois fondu, ajouter l'œuf entier et le sucre puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

4. Incorporer ensuite la farine et la poudre d'amandes et finir par les poires coupées en petits dés. Réserver.

5. Tailler les feuilles de brick en bandes assez larges puis les badigeonner recto/verso de beurre à l'aide d'un pinceau.

6. Mettre une grosse cuillère à soupe de la préparation à l'extrémité d'une bande puis plier en triangle (comme indiqué sur l'emballage des feuilles de brick).

7. Enfourner pour une quinzaine de minutes au four, jusqu'à que les samoussas soient dorés : c'est prêt !

   Ces samoussas se dégusteront à la sortie du four accompagnés d'une boule de glace vanille ou rhum/raisins.
   Si vous souhaitez les conserver, pensez à les réchauffer au four quelques minutes avant la dégustation. C'est quand même un sacré délice, n'est-ce pas ?!

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Poires au Sirop

Pour des poires au sirop :

- **des poires assez mûres**
- **du jus de citron**
- **du sucre en poudre**
- **de l'eau**
- **des gousses de vanille (ou poudre de vanille)**

➡ ***Le ratio pour un sirop léger est 250 g de sucre pour 1 litre d'eau + 2 gousses de vanille***

1. Dans une casserole, verser l'eau, la vanille et le sucre puis porter le tout à ébullition.

2. Pendant ce temps, couper en deux les poires puis les éplucher et les trier.

3. Mettre les poires dans un saladier puis verser le jus de citron et mélanger. Cela permettra aux poires de ne pas noircir.

4. Égoutter les poires et les plonger dans le sirop bouillant puis réduire immédiatement le feu jusqu'à frémissement.

5. Laisser cuire pendant 20 minutes.

6. Sortir du feu et laisser tiédir légèrement avant de les mettre en pot avec le sirop.

7. Fermer, retourner le pot et laisser refroidir jusqu'au lendemain : c'est prêt !

   Ces bocaux de poires au sirop serviront de base pour des recettes telles que la poire belle Hélène, les tartes, les cakes… ou encore pour mélanger avec son yaourt nature !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Gâteau Poire Chocolat Framboise

Pour 8 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres**
- **200 g de chocolat**
- **150 g de beurre**
- **130 g de farine**
- **125 g de framboises (ou 1 barquette)**
- **100 g de sucre**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, casser le chocolat puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Faire fondre au micro-ondes et réserver.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à ce la préparation blanchisse.
5. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu et fouetter jusqu'à ce la préparation soit bien lisse.
6. Verser petit à petit la farine et la levure en mélangeant constamment.
7. Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.
8. Dans un moule généreusement beurré, déverser la moitié de la préparation.
9. Laver et peler les poires puis les couper en dés.
10. Déposer les morceaux de poire puis faire de même avec les framboises.
11. Recouvrir le tout avec le reste de pâte.
12. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce gâteau se dégustera tiède avec une boule de glace ou bien froid, après avoir passé une nuit au frigo !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Cake aux Poires et Chocolat

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres type Williams (ou au sirop)**
- **120 g de sucre cassonade**
- **120 g de farine**
- **100 g de chocolat en tablette**
- **90 g de beurre**
- **40 g de lait**
- **40 g de poudre d'amandes**
- **5 cl de crème fraîche**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou d'extrait)**
- **3 œufs**
- **1 noix de beurre pour le moule**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, casser le chocolat en morceaux et ajouter la crème fraîche.
3. Mettre à chauffer au micro-ondes puis mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir une texture bien lisse et onctueuse. Réserver.
4. Séparer les blancs d'œufs des jaunes puis les monter en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes puis réserver.
5. Dans un autre bol, mettre le beurre et le lait puis faire fondre le tout au micro-ondes.
6. Dans le bol du robot ou dans une saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
7. Ajouter la moitié des mélanges farine/levure et beurre/lait puis battre jusqu'à ce que tout soit parfaitement incorporé.
8. Verser les deux autres moitiés et mélanger de nouveau.
9. Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la vanille puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
10. A l'aide d'une spatule, ajouter délicatement les blancs en neige.
11. Éplucher, laver les poires puis les couper en petits dés.

12. Beurrer généreusement un moule à cake.

13. Verser la totalité de la pâte puis répartir les morceaux de poires.

14. Napper ensuite avec la ganache au chocolat.

15. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt !

    Ce cake se dégustera tiède avec une boule de glace rhum/raisins ou bien froid avec une mousse au chocolat ! :p
    Et puis, le mariage entre la poire et le chocolat n'est plus à présenter !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Muffins Chocolat Poires

Pour une douzaine de muffins :

- **1 yaourt nature (garder le pot vide pour la suite)**
- **1 pot de sucre en poudre**
- **2,5 pots de farine**
- **1/2 pot d'huile de cuisine**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**
- **2 œufs**
- **3 poires bien mûres**
- **200 g de chocolat en tablette**

1. Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, verser le yaourt nature en prenant bien soin de garder le pot.

2. Ajouter le pot de sucre, les 2,5 pots de farine, le 1/2 pot d'huile ainsi que le sucre vanillé, la levure et les œufs.

3. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.

4. Peler et découper en petits morceaux les poires.

5. A l'aide d'un petit marteau ou le fond d'une casserole, casser les tablettes de chocolat pour obtenir de grosses pépites.

6. Incorporer le chocolat et les poires à la préparation puis mélanger pour bien les répartir.

7. Laisser reposer la pâte 1 heure à chaleur ambiante en mettant un torchon sur le dessus.

8. Une fois reposée, préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante.

9. Garnir les moules à muffins au 3/4.

10. Enfourner et laisser cuire jusqu’à ce que les muffins soient bien dorés. A ce moment-là vous pourrez les sortir et les laisser refroidir avant de les démouler : c’est prêt !

    Que ce soit à la pause café ou tout simplement en dessert, ces muffins se dévoreront en un éclair !
    Vous pouvez également les mettre réfrigérateur, ils seront tout aussi bons froid !

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀