

Bourdaloue Pomme - Poire - Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1x
- EAU	250 ml
- SUCRE DE CANNE	100g
- ESSENCE DE VANILLE	½ c à café
- CANNELLE	1 pincée
- POMME(S) JONAGOLD	1
- BEURRE	125g
- AMANDES HACHÉES	100g
- OEUF(S)	3
- POIRE(S) AU SIROP	4 demis
- AMANDES EFFILÉES	un peu
- CHOCOLAT NOIR EN BARRETTE	14
- SEL	1 pincée



Recette:

- Pelez la pomme. Retirez le trognon et coupez-les en deux.
- Portez à ébullition l'eau avec le sucre de canne, un peu de cannelle et l'essence de vanille.
- Ajoutez les demis pommes et faites-les cuire 10 min à feu très doux.
- Egouttez les fruits puis faites réduire le jus de cuisson jusqu'à obtention d'un sirop. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte brisée sur le papier sulfurisé dans le moule à tarte. Piquez-la avec une fourchette.
- Faites fondre légèrement le beurre afin d'obtenir une pommade.
- Mélangez-le avec le sucre impalpable, les amandes hachées et les œufs.
- Répartissez le mélange à la frangipane sur le fond en pâte brisée.
- Découpez les fruits en tranches fines dans la largeur.
- Disposez-les en alternance (2 lamelles de poire pour 1 de pomme) sur la frangipane.
- Répartissez les bâtonnets de chocolat puis saupoudrez le tout d'amandes effilées.
- Faites cuire 40-45 min au four chaud.
- Après cuisson, badigeonnez la tarte avec le sirop réduit.