

TARTE POIRE CHOCOLAT

PREPARATION 30 MINUTES - CUISSON 20 MINUTES

Pour 4-5 personnes
40 cl de crème de soja
150 gr de chocolat noir

4 poires
3 cuillère à soupes de coco
Un demi-litre d'eau

250 gr de farine de grand épeautre T110
50 gr de poudre de noisette
1 pincée de sel
80 gr de beurre coupé en petit morceau
10cl d'eau
1 sachet d'amande effilées (facultatif)

Pour la pâte à tarte,
Bien mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une boule de pâte. Si la pâte est trop sèche, ajouter soit un peu de beurre, soit un peu d'eau
La laisser reposer une demi-heure si possible.
Mettre la boule de pâte entre deux feuilles de papier cuisson pour l'étaler au rouleau, à la taille de votre ou vos petits moules à tarte, plus facilement.
Mettre la pâte dans vos moules à tarte (on dit fonder la pâte). Piquer le fond avec une fourchette et cuire à blanc environ 20 minutes (si ce sont des moules individuels) à 180°.

Pocher les poires
Éplucher les poires et les couper en quartiers. Les pocher dix minutes environ dans un sirop (réalisé à partir d'un demi-litre eau et de trois cuillères à soupe de sucre de coco). Les poires doivent être tendres. Les égoutter, les faire refroidir.

Pour la sauce chocolat
Porter une briquette de crème de soja presque à ébullition.
Couper en morceau le chocolat et hors feu, l'incorporer et tourner jusqu'à obtenir une crème bien lisse.

Démouler délicatement les fonds de pâtes,
Dans chaque fond, déposer la crème au chocolat, des quartiers de poires ;
Faire griller rapidement les amandes à sec dans une poêle.
Répartir les amandes sur les tartelettes.
Servir tiède ou froide

