 **Tarte chocolat poires épicées**

** Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte tout chocolat :**
**- 60 g de poudre d'amandes**
**- 80 g de sucre glace**
**- 1 càs (10 g) de cacao**
**- 150 g de farine**
**- 100 g de beurre**
**- 1 jaune d'œuf**
**- 1 càs d'eau**
**La garniture :**
**- 4 grosses càs de confiture de**
**poires épicées**
**- 300 g de crème fraîche liquide**
**- 130 g de lait entier**
**- 300 g de chocolat noir**
**- 2 jaunes d'œufs**
**- cacao en poudre pour le décor**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte tout chocolat :**
Mixer le sucre avec la poudre d'amandes et le cacao.
Mettre dans le bol du robot la farine, le mélange à la poudre d'amandes et le beurre mou coupé en parcelles.
Mélanger jusqu'à obtention d'un sable grossier.
Incorporer le jaune d'œuf et l'eau.
Rassembler la pâte pour obtenir une boule en ajoutant si nécessaire quelques gouttes d'eau.
Couvrir la pâte et la laisser reposer au frais pendant 2 heures (je ne l'ai pas fait).
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier film ou sulfurisé.
Garnir le moule, piquer à la fourchette.
Faire cuire "à blanc" la pâte (voir la méthode [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/)) pendant 15 minutes.
Sortir le fond de tarte du four, retirer le lest et laisser refroidir pendant 15 minutes.
**La garniture :**
Porter à ébullition la crème et le lait.
Hacher le chocolat si nécessaire et le mettre dans un saladier.
Verser la crème bouillante sur le chocolat.
Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes avant de mélanger pour obtenir une crème lisse
Laisser refroidir pendant 30 minutes.
Ajouter les deux jaunes d'œufs en mélangeant.
**La tarte chocolat poires épicées :**
Étaler la confiture de poires  sur le fond de tarte.
Verser la préparation au chocolat.
Enfourner pendant 20 minutes.
Laisser refroidir la tarte avant de retirer délicatement le cercle (ou de démouler).
Saupoudrer de cacao.
Servir froid.