

**Triangles aux poires-amandes et chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/triangles-aux-poires-amandes-et-chocolat-p1130906-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La crème d'amande :**  
**- 70 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 70 g de sucre en poudre**  
**- 90 g de beurre pommade**  
**- 1 jaune d'œuf  
Les triangles :  
 - 4 feuilles de** [**brick**](https://recettes.de/bricks)  
**- 1 boîte de** [**poires**](https://recettes.de/poire) **au sirop (1)**  
**- 150 g (120 g + 30 g) de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **lait-caramel (2)**  
**- 10 g de beurre fondu**

**1 plaque tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La crème d'amande :**  
Déposer tous les ingrédients dans un bol.  
Travailler au fouet jusqu'à obtenir une crème lisse.  
Partager en 8 parties égales (environ 26 g).

**Les Triangles aux poires-amandes et chocolat :**  
Égoutter soigneusement les poires et les couper en petits dés.  
Si le chocolat n'est pas en pistoles, le couper en petits dés.  
Couper les feuilles de bricks en deux.  
Déposer sur un bord une portion de crème d'amande.  
Couvrir de chocolat (environ 15 g).  
Déposer enfin quelques dés de poire (environ 20 g).  
Plier en triangle en suivant les photos.  
Déposer les triangles sur la plaque et les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.  
Enfourner pour 12 minutes environ, jusqu'à ce que les triangles soient bien dorés.  
Faire fondre les 30 g de chocolat restants.  
Servir les Triangles aux poires-amandes et chocolat chauds  
avec le reste de dés de poires le tout décoré d'un filet de chocolat.