

# Galette chocolat-poire



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 8 personnes :

- 2 ronds de pâte feuilletée de très bonne qualité
- 350g de tant pour tant (soit 175 g de poudre d'amandes + 175 g de sucre glace)
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 40 g de cacao en poudre non sucré
- 2 petites poires pas trop mûres

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Préparer la crème d'amandes au chocolat : dans le bol d'un robot, placer le tant pour tant, le beurre fondu, 2 œufs entiers, 1 blanc d'œuf (conserver le jaune pour la dorure) et le cacao en poudre. Mélanger quelques minutes.

3. Eplucher et couper en tout petits dés les poires, mélanger avec la crème d'amandes au chocolat.

4. Étaler un fond de pâte, placer la crème d'amande au centre en laissant un bord de 2 à 3 cm. Placer sur le dessus le deuxième rond de pâte feuilletée, souder les bords en les pinçant. Dorer le dessus de la galette avec le jaune d'œuf restant.

5. Enfourner pour 30 à 40 minutes. Recouvrir de papier aluminium en fin de cuisson quand la galette est bien dorée. Servir tiède.