**[\*\*\* Tarte aux poires-chocolat et mascarpone \*\*\*](http://criscuisine.canalblog.com/archives/2013/09/13/27977564.html" \o "*** Tarte aux poires-chocolat et mascarpone ***)**

**Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 45 minutes  
Ingrédients :  
- 1 pâte sablée  
- 250g de mascarpone  
- 2 œufs  
- 30g de sucre  
- 5cl de lait  
- 2 poires  
- 100g de pépites de chocolat  
- 10g de chapelure  
- 10g de poudre d'amandes**

**[](https://p1.storage.canalblog.com/12/43/663234/89647385_o.jpg)**

**Préchauffer le four à 180°C.**

**Etaler la pâte dans un moule à tarte.  
Séparer les jaunes des blancs. Monter les blancs en neige très fermes.**

**Mélanger le mascarpone avec le sucre, les jaunes d'œufs et le lait.  
Puis incorporer délicatement les blancs montés en neige.**

**Parsemer le fond de la tarte avec la chapelure et la poudre d'amandes. Déposer les poires préalablement découpées en tranches.  
Parsemer de pépites de chocolat.**

**Verser la préparation au mascarpone.**

**Enfourner pour 45 minutes.  
Laisser la tarte refroidir quelques instants, puis la démouler sur un plat de service.**