**[\*\*\* Tarte aux poires-chocolat et mascarpone \*\*\*](http://criscuisine.canalblog.com/archives/2013/09/13/27977564.html%22%20%5Co%20%22%2A%2A%2A%20Tarte%20aux%20poires-chocolat%20et%20mascarpone%20%2A%2A%2A)**

**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**

****

**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.**