



Tarte aux poires et chocolat

Ingrédients :

- Une pâte feuilletée ou brisée
- Une boîte de poire 4/4 au sirop
- 200g de chocolat dessert
- 50 g de beurre mou
- 2 œufs
- 25cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe rase de sucre en poudre



Recette :

- Casser le chocolat dans un bol et le recouvrir d'eau bouillante, laisser fondre 10 minutes ;
- Vider l'eau du chocolat, le mélanger et y ajouter le beurre en petit morceau ;
- Etaler la pâte dans un moule à tarte, y verser la sauce chocolat en l'étalant avec homogénéité ;
- Égoutter les poires ;
- Installer les poires sur le chocolat
- Battre les œufs, le sucre et la crème fraîche ;
- Verser cette préparation sur les poires
- Mettre à four chaud thermostat 6/7 (180/200°) durant 45 minutes
- La déguster tiède et bon appétit

