

Facile- 6 pers.

*Tarte poire
chocolat*

Prép : 15 min- Cuisson : 50 min



1 pâte brisée- 200 g de chocolat noir- 4 ou 5 poires
2 œufs- 150 g de sucre- 3 cuil. à soupe de crème fraîche

Éplucher les poires et pochez les dans de l'eau sucrée.
Ne pas faire bouillir et ne pas cuire trop longtemps, vos poires doivent rester ferme.

Étaler votre pâte dans un moule, piquez-là à l'aide d'une fourchette.

Au bain-marie, faites fondre votre chocolat. Laissez-le un peu refroidir, puis badigeonnez votre fond de tarte avec. Coupez vos poires en lamelles épaisses, déposez-les sur le chocolat.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et la crème. Versez sur vos poires.

Cuire 50 min dans un four préchauffé à 170 °C.