



Tarte poires chocolat

Nombre de personnes : 6

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

1 pâte sablée
80 g de chocolat noir
2 cuillères à soupe de lait
3 œufs
6 cuillères à soupe de crème fraîche
70 g de sucre
1 kg de poires

Etape 1 :

Faire fondre le chocolat avec le lait, dans une casserole (ou au micro-ondes).

Etape 2 :

Ajouter 3 bonnes cuillères de crème fraîche, mélanger et verser sur la pâte.
Déposer ensuite les demi-poires sur le nappage.

Etape 3 :

Mélanger les œufs, le sucre et les 3 cuillères à soupe de crème fraîche restantes, puis le déposer sur le tout.

Etape 4 :

Mettre au four pendant 30 min à thermostat 6 (180°C).