



Tarte choco-poire



INGREDIENTS

pour 6 personnes

Pâte sablée :

2 oeufs

1 boîte de poires au sirop

200 g de chocolat noir

20 cl de crème fraîche épaisse

20 cl de lait

75 g de sucre cristallisé

PRÉPARATION

Battre le sucre avec l'œuf et 1 pincée de sel. Verser la farine tamisée et "sabler" la pâte entre les mains. Ajouter le beurre par morceaux, tout en pétrissant. Envelopper la pâte dans un film et la laisser reposer 1h au frais.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. En garnir un moule.

Faire fondre le chocolat (bain marie ou micro-ondes). Le verser sur le fond de la tarte.

Égoutter les poires et les couper en quatre. Trancher les quartiers en fines lamelles, sans aller jusqu'au bout. Les disposer sur le fond en appuyant très légèrement, de façon à ce que les lamelles s'ouvrent en éventail.

Dans un saladier battre les œufs avec la crème fraîche et le lait. Verser cette préparation sur la tarte.

Mettre au four à 210°C pendant 40 minutes. Sortir la tarte, la saupoudrer de sucre cristallisé, et la remettre sous le gril quelques instants pour laisser apparaître une croûte caramélisée.

Servir tiède.