

# TARTE CHOCOLATÉE aux POIRES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 25 min / Attente : 1h

Difficulté : Très Facile

## *INGRÉDIENTS*

Pâte : • 200 g de farine • 70 g de beurre mou en petits morceaux • 2 petits suisses naturels (120g)  
• 1 pincée de sel • 1 càs de sucre • 1 càc de vanille liquide

Garniture : • 4 poires • 200 g de crème liquide légère • 100 g de chocolat • 80 g de sucre • 2 œufs  
• 1 poignée d'amandes effilées

## *RÉALISATION*

Préparer la pâte : Mélanger tous les ingrédients de la pâte et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Étaler au rouleau, et en foncer un moule à tarte fariné. Réserver au frais 1h.

Faire chauffer la crème. Juste avant ébullition, retirer du feu et ajouter le chocolat cassé en morceaux. Couvrir et laisser fondre 5 minutes. Mélanger au fouet. Ajouter le sucre et les œufs battus, bien mélanger.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Peler et épépiner les poires. Inciser chaque quartier sans aller jusqu'au bout. Les déposer sur le fond de tarte. Recouvrir avec l'appareil en le versant si possible entre les poires. Saupoudrer avec les amandes effilées.

Enfourner pour 25 minutes. Laisser refroidir et manger froid le jour même ou après un passage au frais 1 nuit.