

TARTE CHOCO-POIRES



Pour 6 personnes

- 1 pâte sablée
- 120 g de chocolat
- 4 poires
- 2 oeufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 20 cl de lait
- 70 g de cassonade

Préchauffer le four à 200°C.

Faire fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie... Pendant ce temps garnir un moule à tarte beurré avec la pâte sablée et y étaler le chocolat fondu...

Emincer les poires dans le sens de la hauteur.

Disposer les tranches de poires en formant une rosace bien serrée...

Puis dans une terrine, battre au fouet les oeufs avec la crème fraîche et le lait...

Verser cette préparation sur les poires et mettre à cuire pendant 40 mn. J'ai diminué la température à 160°C...

Au bout de ce temps, sortir la tarte du four et allumer le gril du four, saupoudrer la surface de la tarte avec la cassonade et faire dorer légèrement sous le gril pendant 5 minutes.

Il est suggéré dans la recette de la déguster tiède, mais elle est bien meilleur froide car il faut que la couche de chocolat se fige un peu...