

Tarte choco-poire

Les ingrédients :

1 pâte brisée
1 grosse boîte de poires au sirop
1 plaque de chocolat noir
1 pot de crème fraîche
70 g de sucre
3 oeufs
sucre cassonade



Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte.

Bien égoutter les poires.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et y ajouter ensuite 3 cuillères à soupe de crème fraîche.

Coupez les poires en lamelles.

Mélanger les oeufs, y ajouter le sucre et 3 cuillères à soupe de crème fraîche.

Etaler le chocolat sur le fond de tarte, puis y disposer les poires, puis recouvrir du nappage (oeufs/sucre/crème fraîche). Saupoudrer de cassonade.

Mettre au four, température 160°/envir 30 min.