

TARTE POIRES CHOCOLAT

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Dessert

Ingrédients:

(pour 6 personnes)

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

Descriptif:

- 1) Faire fondre le chocolat avec le lait, dans une casserole (ou au micro-ondes).
- 2) Ajouter 3 bonnes cuillères de crème fraîche, mélanger, et verser sur la pâte.
- 3) Déposer ensuite les demi-poires sur le nappage.
- 4) Mélanger les oeufs, le sucre et les 3 cuillères à soupe de crème fraîche restantes, puis le déposer sur le tout.
- 5) Mettre au four pendant 30 min à thermostat 6 (180°C).

