Tarte poires chocolat

Nombre de personnes : 6

Temps de cuisson : 30 minutes.

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

Etape 1 : Faire fondre le chocolat avec le lait, dans une casserole (ou au micro-ondes).

Etape 2 : Ajouter 3 bonnes cuillères de crème fraîche, mélanger et verser sur la pâte. Déposer ensuite les demi-poires sur le nappage.

Etape 3 : Mélanger les œufs, le sucre et les 3 cuillères à soupe de crème fraîche restantes, puis le déposer sur le tout.

Etape 4 : Mettre au four pendant 30 min à thermostat 6 (180°C).