

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX POIRES



Degré de difficulté: 2

Pour 8 pièces

Mise en place et préparation: env. 35 Min.

Cuisson au four: env. 25 Min.

Pour un moule à tarte d'env. 30 cm de Ø

1	abaisse de pâte brisée (d'env. 32 cm de Ø)
150 g	de chocolat noir Cailler (64%), concassé
60 g	de beurre, en morceaux
2	œufs, battus
1 c. à soupe	de farine
3	poires

1. Déposer la pâte avec le papier dans le moule, piquer généreusement le fond à la fourchette (voir «Tour de main 1»).
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre dans un bol à parois mince au bain-marie légèrement frémissant, lisser, laisser tiédir un peu.
3. Incorporer les œufs et la farine. Répartir la masse sur la pâte.
4. Peler les poires et les couper (voir «Tour de main 2»). Disposer les tranches de poires sur la masse.

Cuisson: env. 25 min sur la rainure inférieure du four préchauffé à 220° C. Sortir du four, laisser refroidir sur une grille.

1. Tour de main: piquer généreusement le fond de pâte à la fourchette.



2. Tour de main: peler les poires, les épépiner avec un vide-pomme et les couper en fins quartiers.

