

TARTE POIRE CHOCOLAT



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Sucre
- 100g Beurre doux
- 175g Farine
- 3 Oeuf
- 1 pincée Sel
- 6cs Crème épaisse
- 2cs Sucre
- 5 Poires
- 4 carrés Chocolat

Préparation:

- Pâte: Mettre le sucre dans le bol 10sec/vitesse 10
Placer le beurre la farine l'œuf, le sel dans le bol. A l'aide la spatule mélanger 25secondes/vitesse5.
- Faire une boule avec la pâte à l'aide l'étaler à l'aide d'un rouleau et faire le fond de tarte. Le placer au fond du plat à tarte.
- Eplucher les poires et les placer sur la pâte.
- Garniture: Placer dans le bol les œufs la crème et le sucre mélanger 10 secondes / vitesse 4 Puis placer par dessus le tout.
- Placer au four préchauffé à 180° pendant 30-35 minutes.
- Placer le chocolat dans une poche à douille en plastique. Faire bouillir de l'eau et placer la poche à douille dans l'eau.
- Une fois que la tarte a refroidie couler le chocolat sur la tarte.