

Tarte aux poires et au chocolat

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine

Pour la garniture :

- 25 g de sucre
- 15 cl de lait au chocolat
- 80 g de chocolat
- 15 g de cacao en poudre
- 5 poires (900 g)

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec un peu de lait au chocolat.

Mélanger le chocolat fondu.

Ajouter le lait au chocolat.

Ajouter le cacao en poudre.

Étaler la pâte et la piquer avec une fourchette.

Faire cuire le fond de tarte pendant 8 min.

Éplucher et couper les poires en deux.

Disposer les demi poires coupées en lamelles sur le fond de tarte.

Répartir le mélange au chocolat autour des poires.

Parsemer de sucre.

Faire cuire pendant 20 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 1 septembre 2018

mimmydou.fr