

# Tarte poire-chocolat



Pour 8 personnes

## *Pâte brisée*

- 200 g de farine
- 10 g de sucre
- 4 g de sel
- 100 g de beurre
- 70 g d'eau

## *Poires pochées*

- 4 poires
- 1 l d'eau
- 100 g de sucre

## Garniture chocolat

- 200 g de chocolat
  - 200 g de crème fraîche
  - 2 œufs
  - 100 g de sucre
  - amandes effilées
- 

Commencez par préparer la pâte brisée. Mélangez la farine, le sucre et le sel. Puis ajoutez le beurre coupé en dés et pétrissez la pâte en ajoutant l'eau petit à petit. Lorsque la pâte est homogène, formez une boule, filmez-la et placez-la 1 heure au frais.

Pendant ce temps, versez l'eau et le sucre dans une casserole et portez le sirop à ébullition.

Coupez les poires en deux, épluchez et évidez-les. Plongez les poires dans le sirop bouillant et faites-les cuire 20 minutes à feu moyen (un peu moins si elles sont bien mûres).

Lorsque les poires sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.

Sortez la pâte du réfrigérateur et foncez votre moule à tarte.

Préchauffez votre four à 170°C.

Faites fondre le chocolat au bain marie avec la crème fraîche. Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre, puis ajoutez le chocolat fondu. Mélangez bien et versez le chocolat sur la pâte.

*Coupez les poires en fines tranches et disposez-les sur la garniture au chocolat.  
Parsemez des amandes effilées sur la tarte et enfournez 40 minutes.*

*A la sortie du four laissez refroidir la tarte et saupoudrez du sucre glace.*

*Bon appétit !*



*Vanille*  
*et*  
*Chocolats*

<http://vanilleetchocolats.com/>