

Tarte poires-chocolat

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pâte feuilletée

200g de chocolat pâtissier

10 à 15g de beurre

1 grande boîte de Poires au sirop

2 oeufs entier

1 jaune d'oeuf

80g de sucre

25 cl de crème fraîche

Étape 1

Préchauffer le four th.6 (180° C). Étaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte.

Étape 2

Faire fondre le beurre avec le chocolat. Étaler la préparation sur la pâte feuilletée, ajouter les demi poires en cercle puis en mettre une au milieu.

Mettre au four.

Étape 3

Faire le flan :

Bien battre les oeufs avec le sucre, ajouter ensuite la crème liquide.

Si besoin, ajouter un peu de sucre.

Étape 4

Recouvrir la préparation qui est au four avec le flan et laisser cuire environ 30 min. Laisser refroidir.

