

TARTE POIRES CHOCOLAT



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 55mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 1 Pâte brisée sucrée
- 200g Chocolat noir
- 150g Crème liquide
- 450g Demi - poires en sirop ou cuire les poires au Varoma 8 minutes
- 3 Oeufs
- 60g Sucre en poudre
- 150g Lait
- 1cc bombée Sucre vanillé Thermomix®

Préparation:

- Préparer une pâte brisée: La recette est dans le rubrique basic
 - Préchauffer le four à 180°: Mettre le chocolat noir dans le bol, râper 10 sec/ vitesse 8. Racler les parois
 - Ajouter la crème liquide et chauffer 2 min/ 50° / vitesse 2.
- Garnir le fond de tarte avec la crème au chocolat
- Eplucher les poires et les entailler sur le dessus puis les disposer harmonieusement sur la surface de la tarte.
 - Nettoyer le bol: Mettre les oeufs, le sucre en poudre, le lait, le sucre vanillé dans le bol puis mélanger, 10 sec / vitesse 3.5. Verser le mélange par sur la tarte.
- Cuire 25 minutes à 180°

Laisser tiédir