

TARTE POIRES CRUMBLE CHOCOLAT



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 Pâte sucrée brisée
- 4 Poires
- 40g Sucre roux
- 75g Farine de blé
- 1 pincée Sel
- 50g Beurre
- 70g Pépites de chocolat noir

Préparation:

- Pâte brisée sucrée: La recette est dans le rubrique basic.
- Placer la pâte dans le fond d'une moule à tarte. A l'aide d'une fourchette faire des trous dans la pâte.
- Préchauffer le four à 180°
- Eplucher les poires les découper en 2 puis les placer dans le bol avec le jus de citron, le sucre à la cannelle mixer 2 sec / vitesse 4 puis cuire 5 min / 100° / sens inverse / vitesse 1.
- Placer les poires sur la pâte puis placer au four 10 minutes à 180°
- Pendant que la tarte cuit : Préparer le crumble: placer le beurre, le sucre, la farine et le sel puis mixer 10 Sec / vitesse 6.
- Parsemer avec les pépites de chocolat sur la tarte puis replacer au four 25 minutes