

TARTE POIRES et MOELLEUX CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre de personnes 8

Préparation 20 min / Cuisson 30 min

INGRÉDIENTS

Pâte : • 200 g de farine • 2 petits suisses nature (120 g) • 75 g de beurre • 1 pincée de sel • 1 càs de sucre glace

Garniture : • 6 belles poires mûres • 100 g de chocolat noir • 100 g de beurre • 2 œufs + 2 jaunes • 75 g de sucre • 75 g de farine

RÉALISATION

Beurrer et fariner un moule à tarte, le réserver au frais.

Faire la pâte : Dans le robot pétrisseur, mélanger la farine, le sucre glace, le beurre mou en morceaux, le sel jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter les petits suisses et mélanger juste le temps de former une boule. Étaler la pâte, en foncer le moule, piquer le fond à la fourchette et le réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer le moelleux au chocolat : Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre coupé en petits morceaux. Dans un saladier, battre les œufs et les jaunes avec le sucre, ajouter la farine et le mélange chocolat beurre fondu.

Verser le tout sur le fond de tarte.

Peler et épépiner les poires. Les entailler dans la longueur sans laisser le couteau aller jusqu'au bout (pour une jolie présentation après cuisson, mais vous pouvez tout à fait faire sans).

Les déposer sur la préparation au chocolat, en les enfonçant un peu.

Enfourner pour 25 à 30 minutes, le temps que le chocolat soit un peu gonflé (mais ne doit pas noircir).