

Tarte choco-poire caramélisée

Préparation 35 mn

Faire la pâte 1 h à l'avance

Cuisson 50 mn

Pour la pâte brisée

250 g de farine

125 g de beurre

1 pincée de sel

1 c à s de sucre

1 peu d'eau (50 ml)

Je vous mets les ingrédients que j'utilise pour ma pâte brisée mais vous pouvez faire une pâte sablée ou votre recette habituelle, ou encore utiliser une pâte toute faite. Chacune a ses habitudes pour faire une tarte et ce n'est pas ce qui importe pour la recette. Je fais la pâte au robot. Si la pâte est faite maison, il est indispensable de la laisser reposer 1h au frais avant de l'utiliser.

Les ingrédients pour la garniture

130 g de chocolat noir

1 boîte 4/4 de poires au sirop

2 oeufs

20 cl de crème fraîche épaisse

20 cl de lait

75 g de sucre cristallisé.

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné et garnir le moule à tarte.

Faire fondre le chocolat au B.M. ou au micro-ondes et l'étaler régulièrement sur le fond de tarte.

Egoutter les poires et trancher les quartiers en fines lamelles sans aller jusqu'au bout pour les lamelles restent solidaires. Disposer les quartiers sur la tarte et appuyer légèrement pour que les lamelles s'ouvrent en éventail. Personnellement je le fais avant de mettre les poires sur la pâte.

Dans un saladier battre les oeufs avec le crème et le lait et verser la préparation sur la tarte.

Faire cuire environ 40 mn à 180-200° suivant les fours, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Sortir la pâte du four et allumer le grill. Saupoudrer la surface du sucre cristallisé et remettre au four en surveillant attentivement jusqu'à ce qu'une croûte caramélisée se soit formée. Déguster tiède, mais elle est également excellente froide.

Pour la caramélisation je l'ai faite avec mon chalumeau.