



*Recette tarte au chocolat
& demi-poires Williams*



Recette tarte au chocolat & demi-poires Williams

CUISSON : 30 MIN
DIFFICULTÉ ★★☆☆

- 1 pâte sablée
- 80g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de lait
- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 70g de sucre
- 1 bocal 720ml de demi-poires Williams de Provence, Conserve Guinrand

PRÉPARATION DE LA TARTE

1. Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
2. Faire fondre le chocolat avec le lait, dans une casserole (ou au micro-ondes).
3. Ajouter trois bonnes cuillères de crème fraîche, mélanger et verser sur la pâte.
4. Déposer ensuite les demi-poires sur le nappage (soit entières, soit découpées en lamelles).
5. Mélanger les œufs, le sucre et les 3 cuillères à soupe de crème fraîche restantes, puis le déposer sur le tout.
6. Mettre au four pendant 30 minutes.



PRODUCTEURS DE SAVEURS