



## Tartes

# Tarte aux poires et au chocolat



**2h**   **40 min**   **20 min**   **1h**   **500**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte sablée

200 g **Farine**  
100 g **Beurre**  
60 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

### Ingrédients pour la garniture

4 **Poire**  
180 g **Chocolat noir**  
80 g **Beurre**  
60 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine et le sucre dans un bol.
- 2 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, mélanger du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse.
- 3 Intégrer rapidement l'œuf en veillant à ne pas trop travailler la pâte.
- 4 Former une boule, l'aplatir légèrement et l'envelopper dans un film transparent.
- 5 Laisser reposer pendant 1h au réfrigérateur.

### Étape 2

#### Préparation de la garniture

- 1 Laver et peler les poires, les couper en deux avant de les évider.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole, puis, hors du feu, ajouter le chocolat en petits morceaux.
- 3 Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.
- 4 Incorporer le sucre, puis l'œuf et les jaunes.

### Étape 3

#### Cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte sablée sur 3 mm d'épaisseur, en farinant régulièrement pour qu'elle ne colle pas.
- 3 Garnir le moule à tarte de pâte. Couvrir d'un cercle de papier sulfurisé, puis de haricots secs ou de billes de cuisson.
- 4 Faire cuire pendant 20 minutes, puis retirer le papier sulfurisé et les haricots.
- 5 Verser la crème au chocolat, et déposer dessus les 8 demi-poires, coté bombée vers le haut.
- 6 Faire cuire à nouveau pendant 20 minutes.
- 7 On peut décorer la tarte avec des fruits secs hachés (amandes, noisettes, pistaches...).