

# *Tarte choco-poire sur sablé breton*

## *Pour 6 personnes*

### *Sablés breton*

*2 jaunes d'œufs*

*85g de sucre semoule*

*100g de beurre mou*

*135g de farine*

*8g de levure chimique*

### *Mousse au chocolat*

*3 œufs*

*90g de sucre*

*110g de chocolat noir*

*75g de beurre*

*1 g de cannelle en poudre*

### *Poire caramélisée*

*1 grosse poire*

*2 cuil à soupe d'eau*

*100g de sucre*

Mousse au chocolat: Fouettez les œufs avec le sucre pendant une dizaine de minutes à vitesse maximum. Vous devez obtenir une texture mousseuse et aérée qui ce tient.

Faites fondre le chocolat au bain mari, incorporez le beurre et mélangez bien pour obtenir un mélange bien lisse et tiède.

Incorporez délicatement le chocolat fondu aux œufs mousseux à l'aide d'une maryse. Réservez au frigo pendant au moins 1 heure (1 nuit serait préférable).

Sablé breton: Préchauffez le four à 170°C. Déposez 6 cercles de 8cm de diamètre et 4cm de haut sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre pour les faire blanchir. Incorporez le beurre mou à l'aide d'une spatule en bois puis ajoutez la farine et la levure, mélangez bien et quand la pâte est homogène répartissez-la dans les cercles.

Enfournez à 170°C pendant 15 minutes. Les sablés vont d'abord gonfler puis s'affaisser formant un creux, c'est normal. Laissez refroidir avant de démouler.

Poire caramélisée: Epluchez la poire et coupez la en douze tranches.

Dans une casserole versez le sucre et l'eau. Faites chauffer et quand le caramel est formé et à pris une légère couleur brune incorporer les tranches de poires. Laissez cuire environs 10 minutes en remuant de temps en temps pour bien enrober les morceaux de poires, quand ils commencent à brunir débarrassez-les sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir.

Montage: à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse répartissez la mousse au chocolat sur les sablés bretons puis déposez 2 tranches de poire caramélisée sur la mousse.

Concassez le caramel restant qui a durcit et saupoudrez le sur les tartelettes, j'ai aussi ajouté un peu de rué de cacao mais c'est facultatif. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.