***Tarte poire chocolat***

**Pour 8 personnes**

Pâte sucrée au cacao

100g de sucre glace

175g de beurre mou

1 œuf

250g de farine

20g de cacao amer

Garniture

5 poires

100g de sucre

100g d'eau

(3minutes de chaque coté)

130ml de crème liquide

1 œuf+3 jaunes

125g de chocolat

70g de sucre



Préparez la pâte: Mélangez à la spatule, le sucre glace et le beurre mou jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Incorporez l'œuf au mélange beurre-sucre glace puis la farine et le cacao.

Filmez la pâte en lui donnant un forme rectangulaire et laisser la reposer au frigo pendant 2 heures.

Pochez les poires: Dans une casserole portez 100g d'eau et 100g de sucre à ébullition.

Epluchez les poires, retirez le cœur avec un vide pomme et coupez-les en deux. Faites pochez les demi-poire dans le sirop pendant environ 3 minutes de chaque coté. Retirez les poires de la casserole, égouttez-les et laissez-les refroidir.

La garniture au chocolat: Fouettez l'œuf et les 3 jaunes avec les 70g de sucre, faites chauffer la crème dans une casserole, quand elle arrive à frémissement ajoutez le chocolat et laissez le fondre tout en mélangeant avec une spatule ou une cuillère en bois.

Quand la crème au chocolat est bien lisse versez-la sur le mélange œufs-sucre et mélangez.

Préchauffez le four à 200°C.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la sur un plan de travail fariné puis disposez-la dans un moule ou un cercle à tarte de 28cm de diamètre, réservez au frigo pendant 30 minutes ou plus, la pâte doit être bien froide avant d'être enfournée à 200°C pendant 10 minutes.

A sa sortie du four laissez refroidir le fond de tarte quelques instants et laissez la température du four redescendre à 160°C.

Disposez les demi-poires sur le fond de tarte avant de verser la crème au chocolat.

Enfournez à 160°C pendant 20 minutes.