

TARTE POIRE CHOCOLAT (thermomix)



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de chocolat noir détaillé en morceaux
- 150 g de crème liquide
- 450 g de poires
- 3 oeufs
- 60 g de sucre en poudre
- 150 g de lait
- 1 c à c bombée de sucre vanillé maison

Préparation:

- préchauffer le four à 180°C
- foncer un moule à tarte (Ø 24 cm) de pâte feuilletée
- piquer le fond de tarte avec une fourchette puis réserver
- mettre dans le bol, le chocolat cassé en morceaux
- puis mixer 10 secondes à vitesse 8
- racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- ajouter la crème liquide puis chauffer 2 minutes à 50°C vitesse 2
- garnir le fond de tarte de mélange chocolat-crème
- faire des entailles sur le dessus des demi-poires
- puis les disposer harmonieusement sur la surface de la tarte
- puis réserver et nettoyer le bol
- mettre dans le bol, les œufs, le sucre en poudre, le lait et le sucre vanillé
- puis mélanger 10 secondes à vitesse 3,5
- verser le lait vanillé sur la tarte
- enfourner et cuire 45 minutes à 180°C
- laisser tiédir avant de servir

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site COOKIDOO