

Tarte au chocolat et poire

J'ai pris cette recette parce que c'est un des premiers gâteaux que ma tata a fait. Je l'ai mangé quand j'étais tout petit. En plus il est bon pour la santé avec du lait, des œufs et du chocolat pour empêcher le stress.

Ingrédients

- 1) pâte feuilletée
- 2) 200g de chocolat noir
- 3) 100 g de sucre
- 4) 35 cl crème fraîche
- 5) 2 poires
- 6) 3 œufs

Préparation

Mettre la pâte dans un moule à tarte, préchauffer le four à 200 degrés. Mélanger les œufs avec la moitié de la crème fraîche. Pendant ce temps, casser le chocolat dans une casserole et mettre le reste de crème fraîche puis faire chauffer. Éplucher les poires et les couper en quartiers. On mélange le chocolat avec la première préparation. Verser sur la pâte. Poser les quartiers de poire. Mettre au four pendant 30 minutes à 200 degrés.

