

Tartes aux poires et chocolat

Pour 8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
PATE				Préparation et cuisson : 45 min
pâte Brisée	U	1,000		* Étaler la pâte Brisée dans un moule à tarte.
EPICERIE				* Faire fondre le chocolat au bain marie ou au four micro-ondes.
chocolat noir	Kg	0,100		
poudre d'amande	Kg	0,075		* Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre ; ajouter la poudre d'amandes et la crème fraîche ; bien mélanger.
sucre en poudre	Kg	0,050		
FRUIT				* Éplucher et couper les poires en lamelles.
poires	U	3,000		* Répartir le chocolat fondu sur la pâte Brisée ; disposer les tranches de poires puis recouvrir du mélange à la crème.
CREMERIE				
œuf	U	2,000		
crème fraîche liquide	Cl	20,000		On a préféré couper les poires en petits dés pour faciliter le découpage.
				* Faire cuire à four chaud th 6 (180°) pendant 35 min environ.

