

Tarte aux poires et chocolat

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)

Cocotte de base

4/6 pers.

Pâte feuilletée

1

Poires conférence

5

Pépites de chocolat

-

Sucre roux

1 c. à s.

Farine

3 c. à s. rases

Eau au fond de la cocotte

2 c. à s.

Grande cocotte

6/8 pers.

1

6

-

2 c. à s.

4 c. à s. rases

3 c. à s.

Préparation :

- 1 - Étalez votre pâte feuilletée dans le moule. Piquez la pâte avec une fourchette.
- 2 - Épluchez et coupez les poires en fines tranches.
- 3 - Mélangez farine et sucre et saupoudrez ce mélange sur le fond de tarte pour absorber l'excédant de jus des poires pendant la cuisson.
- 4 - Disposez les poires de façon régulière et recouvrez de quelques pépites de chocolat.
- 5 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 6 - Mettez le moule au fond de la cocotte.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

45 mn

25 mn

HAUT :

Maxi jusqu'à
dorage puis Mini

BAS :

Maxi 15 mn
puis Mini

55 mn

30 mn

Maxi jusqu'à
dorage puis Mini

Maxi 15 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :
