

TARTE AUX POIRES CHOCOLAT MARTINE

Ingrédients :

200 g de chocolat patissier

1 pâte feuilletée

1 grande boîte d'abricots au sirop

100 g beurre

100 g sucre

1 œuf

1 sachet de sucre vanillé

125 g amandes effilées

Préparation :

Préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole.

Mettre la pâte dans un moule à tarte, verser le chocolat sur le fond de tarte disposer les demi-poires dessus.

Battre les œufs, le sucre et la crème.

Verser le tout sur les poires et le chocolat.

Enfourner pour 1 heure de cuisson.