

TARTE CHOCO POIRES



Ingrédients (6-8 personnes) :

1 fond de tarte cuit à blanc (pâte sablée nature ou chocolat)

2 ou 3 belles poires

50 g de beurre

50 g de cassonade

2 cs de miel

Ganache

250 g de crème liquide

250 g de chocolat noir

50 g de beurre

- Pelez les poires et les couper en tranches de 2 cm d'épaisseur. Les faire revenir dans le beurre avec la cassonade et le miel pendant 10 minutes.
- Déposez les morceaux de poires en étoile sur le fond de tarte.
- Chauffez la crème dans une casserole. Hors du feu, ajoutez le chocolat coupé en morceaux. Mélangez soigneusement puis ajoutez le beurre. Lissez bien le tout.
- Coulez la ganache sur le fond de tarte recouvert de poires rôties et laissez refroidir.