

Tarte aux poires sur ganache au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 35 mn

Très simple à préparer, elle ravira les amateurs de chocolat.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 poires
- 140 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- 1 oeuf

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 2 Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Épluchez, épépinez et coupez les poires, disposez-les fendues sur la pâte, de façon esthétique. Enfourez 15 minutes.
- 3 Pendant ce temps, dans une casserole, faites frémir la crème. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux et faites fondre le tout en remuant. Hors du feu ajoutez l'œuf entier et mélangez bien.
- 4 Sortez le plat du four et ajoutez la ganache au chocolat dans les trous.
- 5 Remettez au four pendant 15 minutes environ.

Proposé par

Chez Françoise

- Si Françoise n'est aujourd'hui plus parmi nous, nous vous invitons à aller voir de magnifiques articles sur son [blog "Chez Françoise"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

