

## Tarte Choco Poires Noisettes

dans la Cuisine de Tell c'est ...



Pour 8 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 25 min



### Les Courses

1 Pâte Brisée Minute ou Pâte Feuilletée Minute

100 g de chocolat ♥ 2 œufs ♥ 3 poires

20 cl de crème fraîche liquide ♥ 70 g de poudre de noisettes ♥ 50 g de sucre



### La Préparation

Préchauffez le four à 220°.

Préparez la pâte brisée et étalez là dans un moule à tarte avec une feuille de cuisson.

Coupez le chocolat en grosses pépites.

Épluchez et coupez les poires en dés.

Mélangez la crème, la poudre de noisettes, le sucre, les oeufs, les poires et le chocolat. Versez sur la pâte et cuire au four.

---