

Tarte aux poires et pépites de chocolat

Ingrédients :

- 100g de farine pour gâteaux
- 3 poires
- 50g de sucre
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 90g de beurre fondu
- 50g de pépites de chocolat

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Beurrer un moule à tarte à fond amovible et chemiser le fond avec du papier cuisson puis mettre au frais.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre et bien mélanger.
4. Ajouter 75g de beurre fondu avec l'arôme et bien mélanger.
5. Ajouter la farine et bien mélanger.
6. Verser la pâte dans le moule et lisser avec une spatule.
7. Eplucher et couper les poires en tranches et les répartir sur la préparation puis badigeonner de reste de beurre fondu.
8. Parsemer de pépites de chocolat et mettre au four une quarantaine de minutes.
9. Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

