

Tarte aux Poires et aux Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte
- CREME FRAICHE	200g
- FROMAGE BLANC	1 c à soupe
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	15g de poudre
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- OEUF(S)	1
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- PÉPITES DE CHOCOLAT	50g



Recette:

- Préchauffez le four sur 180°C.
 - Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée. Piquez-la avec une fourchette.
 - Dans un plat creux, fouettez la crème avec l'œuf, le fromage blanc, le sucre semoule, la poudre de pudding et l'essence de vanille.
 - Egouttez et coupez en fines tranches les poires.
 - Déposez dans le fond la tarte, les tranches de poires et parsemez-les des pépites de chocolat.
 - Nappez les fruits avec la crème au flan.
- Enfournez pendant 30 – 35 minutes à 180°C.
 - Laissez complètement refroidir avant de déguster.