

Tarte Feuilletée aux Poires, Crème Vanille et Pépite de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Pâte Feuilletée	1x
- Creme Vanille (Danette)	2x
- Maïzena	1 c à café
- Poires au Sirop	6x $\frac{1}{2}$
- Pépites de Chocolat	ou bâtonnets
- Jaunes d'Oeufs	1
- Sucre Semoule	$\frac{1}{2}$ c à soupe
- Lait	1 c à soupe

Recette:

- Egouttez les poires sur du papier absorbant. Coupez-les ensuite en fines lamelles.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé. Déposez au centre un couvercle d'un diamètre de 12-14 cm.
- Mélangez, au fouet, la crème vanille avec la maïzena puis étalez-la autour du couvercle et laissez un bord de 1.5 cm de pâte tout autour.
- Déposez alors les lamelles de poire en rosace sur la crème.
- Répartissez ensuite les pépites (ou bâtonnets) de chocolat sur le tout.
- Foncez la pâte en rabattant tout le pourtour de pâte sur les lamelles de poire.
- Retirez le couvercle et coupez le rond central de pâte en 8 triangles et rabattez-les vers les bords extérieurs.
- Mélan gez le jaune d'œuf avec le sucre et le lait. Nappez au pinceau toute la tarte : les fruits, le chocolat et la pâte.
- Transposez la tarte avec le papier sulfurisé dans un moule ou sur une plaque de cuisson.
- Enfournez 30-35 minutes dans le four chaud.
- Démoulez délicatement et retirez le papier sulfurisé.

