

Tarte poires et pépites de chocolat au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 13	Etapas : 10	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la pâte brisée thermomix :

250G de farine

125G de beurre

50G de sucre

50G d'eau

1 pincée de sel Pour la tarte :

50G de chocolat noir pour dessert

50G de crème épaisse

30G de farine

30G de sucre

3 poires

3 oeufs

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure

Etapas

Pour la pâte brisée au thermomix :

Â»

Mettre la farine, le sel, le sucre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur le mode épi.

Â»

Ajouter le beurre, l'eau et régler 1 minute sur le mode épi.

Â»

Sortir la pâte du bol du thermomix et la mettre sur votre plan de travail fariné et étaler la.

Â»

Mettre la pâte dans le moule à tarte. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Pour la tarte :

Â»

Mettre les morceaux de chocolat dans le bol du thermomix et régler 3 secondes sur la vitesse 7. Réserver dans un bol.

Â»

Mettre les oeufs, la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, la crème épaisse et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Eplucher les poires, les couper en 4. Couper à nouveau les poires en lamelle que vous disposez sur la pâte.

Â»

Ajouter par dessus, la préparation qui est dans le bol du thermomix.

Â»

Parsemer de pépites de chocolat.

Tarte poires et pépites de chocolat au magimix



Enfourner 30 minutes thermostat 180°C.