

Tarte à la compotée de poires et chocolat craquant

- 1 pâte brisée (moi j'ai fais ma [pâte allégée](#) car je ne vois plus la différence avec une pâte "normale" et je n'ai eu aucune réflexion à ce sujet...)
- 750 g de poires au sirop égouttées (*et rincées pour ma part*)
- 2 oeufs
- 1 càs de farine
- 2 càs de crème fraîche (*à 5 % de MG pour moi*)
- 60 g de sucre en poudre (*j'ai mis du sucre roux*)
- 150 g de chocolat noir
- coco râpée pour décorer (*pas mise*)

Mixer les poires. Verser la "compote" dans un saladier.

Ajouter les œufs, le sucre, la farine et la crème fraîche. Bien fouetter le tout.

Réaliser la pâte brisée et l'étaler d'un moule à tarte recouvert de papier cuisson. La piquer à l'aide d'une pointe de couteau et enfourner 10 min à 220°C pour une cuisson à blanc.

Verser l'appareil aux poires sur le fond de tarte précuit et enfourner pour 40 min à 180°C.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou à feu doux. Le verser sur la tarte refroidie et réserver au frais.

Très facile à réaliser et vite faite !

