

RECETTE DE LA TARTE AU CHOCOLAT ET AUX POIRES

INGREDIENTS

Recette de la pate sablée de
Mamie Micheline

Pour la pate (quantité pour 2 tartes)

400 g de farine	0.40 euros
100 g de beurre	0.60 euros
100 g de margarine	0.45 euros
100 g de sucre en poudre	0.10 euros
$\frac{1}{2}$ sachet de levure	0.05 euros
Un œuf entier	0.32 euros

Soit un prix de **1.92 €** pour deux tartes et **0.96€** pour une tarte

Pour la garniture (pour une tarte)

Une tablette de chocolat à cuire 200 g	1.38 euros
3 belles poires	1 euro
25 cl de crème entière liquide	1.10 euros
3 pincées de poudre d'amande	facultatif

Soit un prix total de **4.44 euros** pour 8 personnes : soit **0.56 euros / personne.**



Pate à tarte

Sortir quelques heures à l'avance le beurre et l'œuf.

Mettre dans une terrine les 400 g de farine, les 100 g de beurre les 100 g de margarine et les 100 g de sucre ; ajouter le $\frac{1}{2}$ sachet de levure et l'œuf.

Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pate homogène qui ne colle pas.

Pour ma part, je dois utiliser un robot car j'ai mal aux mains.

Laisser la pate reposer une heure minimum au réfrigérateur, recouverte d'un torchon.

Tarte

Sortir la pate du frigo. Beurrer un moule à tarte et étaler la pate à l'intérieur.

Mettre le four à chauffer 220°. Piquer le fond de la pate avec une fourchette et enfourner pendant 10 à 15 mn.

Pendant ce temps, éplucher les 3 poires, les épépiner et les couper en fines lamelles.

Verser la crème liquide dans une casserole, faire chauffer

Casser la tablette de chocolat dans un saladier

Lorsque la crème est très chaude, la verser dans le saladier contenant le chocolat, couvrir avec une assiette et attendre quelques minutes.

Mélanger à la fourchette la crème et le chocolat fondu.

Lorsque la pate a terminé de précuire, sortir le moule du four.

Verser le mélange de chocolat-crème encore chaud dans le fond de la tarte.

Placer les lamelles de poires en couronne et saupoudrer d'un peu de poudre d'amandes.

Repasser au four une vingtaine de minutes

Laisser refroidir la tarte et la placer au réfrigérateur au moins 3 heures avant de la déguster.

Miam Miam ...