

Tarte gelée aux poires

Par Huguette Boulay



Photographie de Catherine Sylvain

Ingrédients :

- 1 Fond de tarte non-cuit
- 1 boîte de 28 oz de poires en moitiés, égouttées
- $\frac{3}{4}$ de crème à 35 %
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 3 cuillères à table de farine
- 1 cuillère à thé de vanille
- 3 onces de chocolat en pépites ou autres

Préparation :

Déposez les moitiés de poires dans le fond de tarte. Bien mélanger la crème, le sucre, la farine et la vanille. Verser la préparation de crème sur les poires. Cuire au four à 400 °F pendant 40 minutes. Laissez refroidir. Faire fondre le chocolat et faire des lignes sur la tarte.