



TARTE AU CHOCOLAT ET AUX POIRES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine, sans levure
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
300 ml	Crème entière, fouetté
4	, coupé en quartiers
	Poire(s)

PRÉPARATION

1. Préparer le fond de biscuit et laisser refroidir.
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
7. Ajouter le chocolat fondu.
8. Incorporer délicatement la crème fouettée.
9. Couper le fond de biscuit en deux. Répartir 4 moitiés de poires en cercle sur le premier fond. Y verser la crème, y déposer le deuxième fond, décorer avec de la crème et mettre au réfrigérateur au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
10. Garnir avec de poires avant de servir.