

# LA RECETTE de Raphaël !

## TARTE FEUILLETÉE POIRE CHOCO

### INGRÉDIENTS :

2 pâtes feuilletées • 2 à 3 poires • 1 lèchefrite  
1 tôle de pâtisserie • 1 jaune d'œuf

### INGRÉDIENTS PÂTE À FONDANT:

• 100g de beurre demi-sel • 100g de sucre semoule  
• 100g de chocolat • 2 œufs entiers • 50g de farine

### PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 200 C°. Sur la lèchefrite, déposer une pâte feuilletée, et la badigeonner d'un jaune d'œuf. Déposer la seconde par-dessus. Envelopper les deux pâtes avec du papier sulfurisé. Enfourner pendant 20 minutes. Déposer la tôle au-dessus pour éviter que la pâte ne gonfle.

Préparer la pâte à fondant : Dans un saladier, mettre le beurre, le sucre et le chocolat au micro-onde pendant 1 minute. Mélanger le tout au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser refroidir et ajouter les 2 œufs en fouettant puis la farine. La pâte est prête. Eplucher, vider et couper les poires en cubes (1cm environ).

Le montage : Sur la pâte, parsemer les cubes de poires et les napper avec la pâte à fondant en laissant 1cm de rebord. Enfourner à 200 C° pendant 10 minutes.

**Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !**

Scannez-moi !



Raphaël est le chef cuisinier de la cantine scolaire.

À travers ces menus, nous vous proposons de goûter aux plats que vos enfants dégustent lors du déjeuner. L'ensemble de ces repas peut être consultable en ligne, sur le site de la commune.