

## Tarte poire caramel

1 pâte feuilletée

20 caramels + 4 c. à soupe crème fraîche

1 tablette chocolat + lait

Poires au sirop

2 œufs

Faire fondre le chocolat avec du lait, étaler sur la pâte.

Placer les poires sur le chocolat.

Faire fondre tout doucement les caramels, quand ils sont fondus,

ajouter la crème et un peu de sirop de poire. Ajouter ensuite les œufs, mélanger et mettre cette préparation sur les poires.

Mettre au four à 180° pendant 30 mn.

