

Gratin poire chocolat



Saison

Toute l'année



Difficulté

Facile



Temps

10 - 20 min



Cuisson

10 - 20 min



Ce qu'il vous faut (si vous êtes 2)

2 poires très mûres

1/4 citron

125 ml de crème liquide ou lait

2 petits oeufs

30 g de farine

30 g de poudre d'amandes

50 g de chocolat noir à pâtisserie

25 g de sucre

A faire

Préchauffer le four à 180°C. Peler les poires. Les couper en deux et ôter la partie centrale. Les citronner.

Dans un saladier, verser la farine, le sucre, la poudre d'amandes, les oeufs entiers et la crème ou le lait. Bien mélanger.

Dans un bol, casser le chocolat. Le faire chauffer 1 min au four à micro-ondes. Remuer à l'aide d'une cuillère à café. Chauffer à nouveau 1 min puis lisser le chocolat fondu à la cuillère. Ajouter à la préparation précédente. Bien mélanger.

Dans des ramequins, déposer 2 demipoires (entières ou coupées en morceaux si ramequins trop petits) puis verser la préparation au chocolat.

Cuire au four 15 min à 180°C.
Servir chaud ou tiède.



- Variante -

*Ajoutez des épices :
cannelle, vanille dans la
préparation.*

*Restez chez vous, prenez soin de vous.
En cas de besoin le SSU est là pour vous. ssu@univ-lyon2.fr*