

Moelleux à l'amande, poire & chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 2 belles poires juteuses et mûres à point
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 150 g de sucre semoule
- 3 oeufs entiers
- 150 g de poudre d'amande
- 75 g de beurre pommade
- 4 gouttes d'extrait d'amande amère
- Sucre glace (facultatif)



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet et un moule rond de 20 cm de diamètre max

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°
- Laver et épilucher les poires. Les couper en petits dés et les réserver.
- Blanchir le sucre avec les oeufs entiers : le mélange doit doubler de volume et retomber en ruban.
- Ajouter la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère. Fouetter vivement.
- Incorporer finalement le beurre pommade et travailler jusqu'à incorporation complète : le mélange doit être au final bien lisse et parfaitement homogène.
- Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger.
- Verser dans un moule en silicone de la forme de votre choix (maximum 20 cm de diamètre).
- Ajouter les dés de poire et les enfoncer légèrement dans la pâte.
- Cuire 30 min puis laisser refroidir dans le four puis au frais.
- Saupoudrer éventuellement d'un voile de sucre glace.

Bon appétit!!!