

25min 20-25min 20 € 1,02€ /portion

INGRÉDIENTS

- 500 g de beurre ramolli
- 500 g de poudre d'amande
- 500 g de sucre (intégral c'est mieux)
- 6 œufs
- 1 boîte 5/1 de poires entières St Mamet



Poire entière frangipane chocolat

PRÉPARATION

- À l'aide d'une spatule ou d'un robot avec la feuille, mélangez le beurre ramolli et le sucre.
- Ajoutez la poudre d'amande et les œufs un par un. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- Préchauffez votre four à 170°C.
- Beurrez et farinez 8 ramequins. À l'aide d'une poche à douille, garnissez 1/3 de vos ramequins de frangipane, déposez la poire entière au milieu.
- Cuisez pendant 20 à 25 minutes.
- Laissez tiédir et nappez de sauce chocolat.

SAUCE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 300 g de chocolat à 64% de cacao
- 450 g de lait entier

PRÉPARATION :

- Faites chauffer le lait, versez-le sur le chocolat, attendez 3 minutes et remuez au fouet.

