

## Moelleux poire chocolat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



10 minutes



Facile

### INGREDIENTS

1 poire	65 gr de beurre+ 5 gr
4 oeufs	25 gr de farine
125 gr de chocolat noir	½ c à c de poivre de séchuan
80 gr de sucre	

### MATERIEL NECESSAIRE

Des petits ramequins      1 batteur      1 économe

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher la poire, ôter le cœur, et la couper en petits dés.
- 2- Beurrer les ramequins avec les 5 gr de beurre.
- 3- Clarifier les œufs.
- 4- Faire fondre au bain-marie le chocolat avec le sucre.
- 5- Monter les blancs en neige.
- 6- Ajouter au chocolat fondu, les jaunes, le beurre mou, le poivre, les dés de poire et la farine. Mélanger puis ajouter délicatement les blancs montés.
- 7- Verser dans les ramequins et cuire + ou - 8 min à 200° selon la taille des ramequins.

### CONSEILS ET ASTUCES

On peut remplacer les poires par des framboises.

Alice Délice

