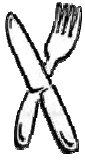




## Gratin poires - amandes



6

Difficulté



10 min



-



15 min

Un petit dessert facile et rapide à faire et qui est délicieux!!! avis aux gourmands et gourmandes...



### Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 50g sucre en poudre
- 70g poudre d'amande
- Un peu de fève tonka
- 30cl crème liquide
- 3 poires
- 25g pralin

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre en poudre jusqu'à ce que ce mélange blanchisse. Ajouter ensuite la poudre d'amande, la fève tonka râpée et enfin la crème liquide. Mélanger bien.

Peler les poires, les couper en 2 et retirer le cœur.

Mettre 1/2 poire dans un ramequin et recouvrir de la préparation aux amandes, puis parsemer de pralin.

Faire cuire 10 minutes au four, vous pouvez terminer la cuisson quelques minutes sous le grill de votre four afin que ce soit gratiné.

Laisser tiédir et déguster ou alors vous pouvez les mettre au frais et les déguster bien frais, c'est selon votre goût... Bon appétit!!!