

Crème amandes et poires

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 150 g de sucre glace
- 150 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre ramolli
- poires au sirop
- Crème anglaise
- Sauce au chocolat

- . Battre les oeufs, le sucre, la poudre d'amande et le beurre jusqu'à obtenir une mousse
- . Mettre en ramequins jusqu'à la moitié
- . Rajouter une ½ poire au sirop
- . Cuire au four pendant 1 heure à 100 degrés

- . Rajouter de la crème anglaise au-dessus et de la sauce au chocolat avant de servir