

Crêpe Tatin au Chocolat et aux Poires

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- POIRE(S) AU SIROP	1 grande boîte
- BEURRE	30 g
- CANNELLE	½ c à café (en option)
- CASSONADE BRUNE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	2 c à café (pour les blancs en neige)
- FARINE	30 g
- LEVURE	½ c à café
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- LAIT	60 ml

Recette:

- Egouttez et coupez les poires en lamelles.
- Séparez les jaunes de blancs d'œufs.
- Dans une poêle (allant au four – 23 cm), faites fondre le beurre avec les sucres et la cannelle à feu moyen.
- Lorsque le beurre est fondu, disposez les lamelles de poire dans la poêle et laissez revenir doucement pendant 1 ou 2 minutes. Retirez-les du feu.
- Battez les blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils commencent à prendre, ajoutez le reste du sucre.
- Dans une jarre séparée, battez les jaunes d'œufs avec la farine, la levure, le cacao et le lait.
- Préchauffez le four sur grill.
- Incorporez délicatement les blancs avec une spatule.
- Remettez la poêle sur le feu et versez la pâte à crêpe chocolatée. Faites cuire 4 à 6 minutes, la pâte doit être légère, soufflée, spongieuse et légèrement élastique au toucher.
- Enfournez alors pendant 2 à 3 minutes pour dorer le dessus de la crêpe.
- Retournez la crêpe tatin dans un plat et servez immédiatement.



Remarque:

Vous pouvez servir ce dessert minute avec un peu de chantilly ou une boule de glace vanille.