

## Poires Amandines et Sa Sauce Chocolat

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	40 g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- CREME FRAICHE	180 ml
- AMANDES HACHÉES	80 g
- FARINE	20 g
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis (1 petite boîte)
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	8
- LAIT	4 c à soupe
- CHOCOLAT FONDANT	50 g
- CREME FRAICHE	10 cl
- PISTACHES	6 - 8 hachées

### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec les sucres. Ajoutez 180 ml de crème puis la poudre d'amandes et la farine.
- Egouttez les poires. Réservez les 4 plus belles demis et coupez les 2 autres en petits dés.
- Ecrasez dans un mortier les spéculoos. Répartissez-les dans le fondes des ramequins.
- Répartissez également les dés de poires dans ces ramequins.
- Couvrez du mélange aux amandes puis placez au centre une demi-poire en l'enfonçant légèrement.
- Enfourez pendant 22 - 24 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir.
- Concassez les pistaches et répartissez-les sur les ramequins refroidis.
- Au moment de servir, faites chauffer au micro-onde le chocolat concassé avec le lait. Fouettez pour former une crème épaisse. Intégrez la crème fraîche pour former une sauce chocolatée.
- Servez les ramequins avec un petit verre de sauce encore chaude.
- Invitez vos convives à arrosez leur poire amandine avec cette sauce avant de déguster.

