

Fondant de Marrons à la Poire

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	150g
- CRÈME DE MARRONS	200g
- OEUF(S)	2
- FARINE	120g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SUCRE SEMOULE	50g
- POIRE(S) AU SIROP	4 demis

Recette:

- Dans un plat creux, faites fondre doucement le beurre au micro-onde pour obtenir une pommade.
- Ajoutez les œufs, la farine, le sucre semoule, la crème de marrons. Fouettez et homogénéisez le tout.
- Intégrez ensuite la farine et la levure à la spatule.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Egouttez et épongez les poires au sirop.
- Dans des ramequins individuels, répartissez un peu de pâte dans chacun d'eux.
- Déposez ensuite une demi-poire et recouvrez du reste de pâte.
- Enfournez pendant 25 minutes dans le four chaud.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de déguster.

