

# Gratin express poire/chocolat



**Pour 4 personnes**

 10 à 20 minutes

 10 à 20 minutes

**Facile**

## INGRÉDIENTS

4 poires très mûres

½ citron

25 cl de lait

3 œufs

60 g de farine

60 g de poudre d'amandes

100 g de chocolat noir à pâtisserie

50 g de sucre

**1** - Préchauffer le four à 180°C.

Peler les poires. Les couper en deux et ôter la partie centrale (qui renferme les pépins). Les citronner.

**2** - Dans un saladier, verser la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs entiers et le lait. Bien mélanger.

**3** - Dans un bol, casser le chocolat. Le faire chauffer 1 min. au four à micro-ondes. Remuer à l'aide d'une cuillère à café.

**4** - Chauffer à nouveau 1 min. puis lisser le chocolat fondu à la cuillère. L'ajouter à la préparation précédente. Bien mélanger.

**5** - Dans des plats à œufs, déposer 2 demi-poires puis verser la préparation au chocolat.

**6** - Cuire au four 15 min. à 180°C. Servir chaud ou tiède, accompagné selon le goût d'une quenelle de sorbet à la poire ou à la pomme.