

# Clafoutis amandine poire et chocolat



Vous pouvez varier les fruits selon la saison

## Ingédients

Ingédients pour 6-8 convives

- 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- 4-5 poires
- 80g de pépites de chocolat
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de cassonade
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 œufs entiers + 2 jaunes
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Amandes effilées



## Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 5).
- Mélangez les œufs et les jaunes, préalablement battus en omelette avec la crème fraîche et la vanille liquide.
- Ajoutez le sucre, la farine et la poudre d'amandes.
- Epluchez les poires et les couper en cubes. Les mélanger à la préparation. Ajoutez les pépites de chocolat.
- Beurrez et farinez un moule à manquer puis versez la préparation par-dessus.
- Parsemez d'amandes effilées et enfournez au four pendant 25 mn environ.
- Dégustez vos amandines tièdes, car le chocolat est meilleur lorsqu'il est encore fondant.

Savourez !



## Dessert

