Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème de noisettes aux poires

Ingrédients

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Passer 6 ramequins de 10 cm de diamètre (ou un grand moule à dessert) sous l'eau froide sans essuyer, cela évite de beurrer les moules.

Mélanger au fouet à main les oeufs entiers, le mascarpone, le sucre, la poudre d'amandes et éventuellement la Poire William.

Verser cette crème dans les ramequins.

Peler les poires, couper en morceaux et répartir sur la crème.

Saupoudrer d'un nuage de sucre glace et faire cuire 20 à 25 minutes. Servir tiède.

Commentaires

2 ou 3 oeufs selon la taille 60 g de poudre de noisettes ou d'amandes 1 càc de Poire William (facultatif)

Notes :