

Fondants Poire, Coeur Caramel au Beurre Salé

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

Pour 6 parts

- * 9 caramels au beurre salé (90 g)
- * 1 belle poire William bien mûre
- * 40 g de sucre
- * 100 g de farine
- * 70 g de fromage blanc
- * 20 g de beurre
- * 1 oeuf
- * 1 CC rase de levure chimique
- * 1/2 CC de gingembre en poudre



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Briochettes (FP 3282) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule, mélangez la farine, la levure et le gingembre.

Epluchez et épépinez la poire. Détaillez-la en petits dés. Coupez 3 caramels en petits morceaux.

Dans un deuxième cul-de-poule, battez l'oeuf avec le sucre et le beurre fondu. Ajoutez les dés de poires, les morceaux de caramel, le mélange des poudres (farine, levure, gingembre) et le yaourt puis mélangez.

Versez la moitié de la préparation dans les moules, ajoutez un caramel entier dans chaque empreinte et couvrez du reste de pâte.

Enfournez à 180°C (th.6) pendant 20 minutes. Démoulez rapidement et servez tiède.

Source : Recette proposé par Isabelle Bonneau