



## Gratin de Poire au Chocolat et aux Spéculoos

### Ingrédients ( pour 4 marmites )

150g de chocolat Noir  
30g de sucre en poudre  
10cl de crème liquide  
3 œufs  
60g de poudre d'amandes  
6 biscuits spéculoos  
1 poire  
1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer votre four à 180°.

Casser les spéculoos grossièrement et les répartir au fond des marmites.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre grâce à un fouet.

Ajouter la crème, la poudre d'amande et le chocolat fondu. Mélanger.

Éplucher la poire et la couper en lamelles.

Verser la préparation chocolatée sur les spéculoos.

Déposer des lamelles dans chaque marmite.

Saupoudrer de sucre vanillé.

Mettre au four pendant 15 minutes.