

POIRES ET BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT PIMENTE



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 6 personnes:

Pour les poires:

6 poires de taille moyenne pas trop mûres + 200 g de sucre + 1/2 l d'eau

Pour le biscuit moelleux:

200 g de chocolat à 70 %

85 g de sucre glace + 50 g de poudre d'amandes + 2 càc de Maïzena ou féculé de pommes de terre

4 pincées de piment d'Espelette (+ ou – selon convenance)

4 oeufs

beurre pour les moules

Les poires: Porter l'eau et le sucre à ébullition.

Laver et peler les poires, en conservant la queue.

Les mettre dans l'eau, laisser repartir à ébullition, baisser le feu et laisser cuire doucement jusqu'à ce que les poires soient tendres. Laisser refroidir dans le sirop avant de les égoutter.

Le biscuit: Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions.

Mélanger le sucre et les oeufs, ajouter le chocolat, la Maïzena et les amandes ainsi que le piment d'Espelette. Lorsque la crème est homogène, remplir au 2/3 les ramequins beurrés et planter une poire dedans.

Réserver au non au frais.

Finition:

Préchauffer le four à 180°. Glisser les plats dans le fou et cuire environ 10 à 15 minutes selon si les ramequins sortent du frigo ou non.

Saupoudrer avec un peu de piment d'Espelette et servir chaud.