

Recette du clafoutis Poire-Chocolat (façon Marie)

Ingrédients : 4 poires mures ; 3 œufs, ;6 cuillères à soupe de sucre roux ; 3 cuillères à soupe de maïzena ou de farine (ou 2 cuillères de chaque) ; un sachet de levure Alsa ; la moitié d'une plaque de chocolat noir dessert.

Préparer un moule à tarte ou à cake avec du papier sulfurisé ; huiler l'ensemble.

Faire fondre doucement le chocolat cassé en morceaux dans un peu d'eau (dans le four ou dans une casserole).

Battre dans un saladier les 3 œufs avec une pincée de sel. Ajouter le sucre et battre le tout jusqu'à blanchiment, ajouter le maïzena et/ou la farine et la levure.

Ajoutez le chocolat fondu.

Eplucher et couper les poires en morceaux.

Verser la moitié du contenu de la pâte dans le moule. Ajouter les poires en les répartissant. Ajouter dessus le reste de la pâte.

Mettre au four à 200° pendant 15 à 20 mn en surveillant.

Et savourer ... Joyeuses Fêtes à toutes