

# PETITS MOELLEUX CHOCOLAT POIRE et AMANDES (sans beurre)

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

Difficulté : Très Facile

## *INGRÉDIENTS*

- 2 œufs • 2 grosses poires • 100 g de sucre • 50 g de chocolat noir • 40 g de poudre d'amandes
- 25 g de farine • 15 g de cacao amer + un peu pour saupoudrer • 1 pincée de sel

## *RÉALISATION*

Préchauffer le four th6, 160°C.

Peler et épépiner les poires. Les mixer et en prélever 125g.

Faire fondre le chocolat au bain marie et réserver.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la purée de poires, le chocolat fondu, la poudre d'amandes, la farine et le cacao. Bien mélanger au fouet.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.

Les incorporer en deux temps à la préparation précédente. D'abord 1/3 énergiquement au fouet, puis les 2/3 restant à la spatule en soulevant bien la pâte à chaque fois.

Verser dans des moules à muffins en silicone (ou des moules en dur, bien beurrés), et enfourner pour 20 minutes. Laisser refroidir et démouler. Saupoudrer de cacao tamisé.