

# Petits pots poire-chocolat



➔ 20 minutes de préparation

➔ 20 minutes de cuisson

Par  
personne


➔ Pour 4 personnes

2 cc de beurre

1 boîte de poires au naturel

50 g de sucre en poudre

25 g de beurre à 41 %

2 œufs, jaune et blanc séparés 

½ cc d'extrait de vanille

30 g de farine à levure incorporée

15 g de cacao en poudre

1 Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Beurrez 4 ramequins allant au four avant de les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Égouttez soigneusement les poires, réservez 1 cuillerée à soupe de jus, puis

coupez-les en lamelles et disposez-les au fond des ramequins.

2 Battez le sucre et le reste de beurre jusqu'à obtenir un mélange crémeux, puis incorporez les jaunes d'œufs ainsi que l'extrait de vanille.

3 Ajoutez la farine, la poudre de cacao et le jus de poire préalablement réservé.

4 Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les au mélange, en soulevant la masse. Versez l'appareil dans les ramequins à l'aide d'une cuillère. Enfourez 20 minutes. Dégustez tiède.