



Crumbles

Clafoutis poire-chocolat-coco



55 min 30 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

376

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Appareil

200 g **Chocolat noir**
3 c. à soupe **Noix de coco rapée**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 cl **Lait entier**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Farine**
1 **Beurre**

Fruits

3 **Poire**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre dans un bol au micro ondes ou au bain-marie.
- 3 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 4 Ajouter la farine, la noix de coco, le lait et le chocolat fondu. Mélanger de nouveau.
- 5 Verser dans un moule préalablement beurré.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Peler les poires et les tailler en salpicon.
- 2 Répartir les morceaux de poire sur la préparation et les enfoncer un peu à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 3 Enfourner pendant 25 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le clafoutis du four et laisser refroidir avant de démouler.

2 Déguster tiède ou froid.