Crumbles

Clafoutis poire-chocolat-coco

55 min	30 min	25 min	0	376
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.