



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.