

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

**<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>**

## Recette Tupperware

### Saveur chocolat-poire

Je me suis inspirée d'une recette Tupperware "Saveur d'Enfance au chocolat" modifiant et/ou ajoutant certains ingrédients. Je suis satisfaite du résultat...



Je vous donne ma version allégée mais vous pourrez retrouver celle de la recette Tupp entre parenthèse, non allégée.

A vous de choisir celle qui vous tente le plus ! La recette est très rapide à réaliser et surtout, crocrobonne ! Le mariage chocolat/poire est excellent !

#### **Préchauffer le four à 200°C.**

125 g de chocolat pâtissier  
150 g de lait  
100 g de compote + 1 petit suisse à 0% (ou 75 g de beurre)  
200 g de farine fluide + 50 g de Maïzena (ou 250 g de farine)  
2 cc d'hermesetas liquide (ou 125 g de sucre semoule)  
3 oeufs, jaunes et blancs séparés  
1 poire coupée en dés (pas dans la recette originale Tupp)

Dans le Pichet Microplus Tupperware de 1 litre : chocolat en carrés + lait.

Chauffer 5 min au four micro-ondes à puissance 750 W ou comme moi, pas tout à fait 4 min à 800 W.

Le tout doit être bien bouillant. Bien remuer avec un fouet.

Ajouter la compote.

Dans le bol batteur de 3 litres (un plus grand récipient), ajouter les jaunes + le petit suisse. Bien mélanger au fouet. Ajouter la farine + la maïzena. Mélanger de nouveau jusqu'à une pâte bien homogène.

Les blancs sont battus en neige fermes, les incorporer délicatement à la préparation chocolatée puis verser le tout dans un moule en silicone (Tupperware ou autre marque). Enfoncer les dés de poire à l'intérieur de la pâte au chocolat.

Perso, je n'ai pas de moules silicone Tupp donc, j'ai utilisé le moule "Fleur" de Demarle.

**Cuisson : environ 30 à 35 min à 200°C.**

