

Petits fondants à la poire & aux pépites de chocolat



Pour 12 petits fondants

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 70 g de farine
- 1 c à café de levure chimique
- 80 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 70 g d'amandin (ou poudre d'amandes)
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 poire (au sirop)
- Quelques pépites de chocolat

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Émincez la poire en fines tranches.

Dans un saladier, tamisez la farine avec la levure, puis ajoutez les sucres et l'amandin (ou la poudre d'amandes). Incorporez le beurre fondu.

Montez les 4 blancs en neige avec la pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.

Dans un moule à empreinte, disposez des petites caissettes en papier sinon beurrez le moule (pas besoin pour un moule en silicone).

Versez la moitié de la pâte, puis disposez quelques lamelles de poire et quelques pépites (la quantité que vous voulez), puis recouvrez avec le reste de pâte.

Faites cuire au four pendant 15 minutes (selon votre four). Laissez tiédir ensuite sur une grille.

Vous pouvez réaliser cette recette dans un moule à manqué, il faudra alors rallonger le temps de cuisson (25 à 30 minutes).