

Petits gratins de poires individuels



Une recette de Tramontane sur le forum Cuisine TV, "[Petits gratins de poire de Bambi](#)"

Pour 4 personnes

2 poires coupées en dés

20 cl de crème liquide

4 jaunes d'oeufs

50 grammes de sucre

1 goutte d'extrait d'amande amère ou du miel pas trop fort en goût (Tramontane indique ici avoir mis de la fève tonka râpée, moi j'ai mis l'extrait d'amande amère)

Préchauffer le four à 180°C (mode gâteau 180°C sur mon four)

Faites tiédir la crème liquide.

Mélangez au fouet les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez la crème liquide en filet tout en continuant de fouetter. Rajoutez la l'extrait d'amande ou autre.

Versez la moitié de la préparation dans un petit moule à gratin, recouvrez de dés de poires, versez l'autre moitié de l'appareil.

Parsemez d'amandes effilées (j'ai oublié de les mettre alors que je les avais achetées exprès!)

Faites cuire à 180°C jusqu'à ce que les gratins dorent harmonieusement soit 20-25 minutes pour moi.

Nous les avons dégustés froids.

