



Poires gratinées aux speculoos

www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

(pour 4 personnes)

- 15 cl de lait
- 5 gouttes d'extrait de vanille liquide
- 2 jaunes d'œufs + 1 œuf
- 50 g de cassonade
- 25 g de farine
- 60 g de beurre ramolli
- + 1 noix pour les moules
- 60 g de speculoos
- 4 demi-poires au sirop
- 4 cuillère à soupe de pépites de nougatine

Poires gratinées aux speculoos



Aud' à la cuisine

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la vanille jusqu'à ébullition.

Dans un saladier, fouetter 2 jaunes d'œufs avec la cassonade et la farine. Verser le lait chaud tout en remuant.

Transvaser le mélange dans la casserole et laisser épaissir quelques minutes en remuant. Laisser refroidir la crème.

Préchauffer le four à 180°C.

Réduire le beurre en pommade et y incorporer un œuf. Ajouter les speculoos mixés et la crème vanillée. Bien mélanger.

Répartir la crème au speculoos dans 4 ramequins beurrés. Ajouter les poires coupées en petits morceaux et parsemer de pépites de nougatine.

Faire cuire au four pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les poires soient gratinées en surface.

Déguster chaud ou tiède.

www.audalacuisine.com