



Gratin de Poires de Savoie au cacao








25min

4 pers.

• 2 Poires
Conférence de Savoie

- 40 g de farine fluide • Huile
- 1 c. à soupe de cacao en poudre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 2 œufs • 35 cl de lait demi-écrémé
- 30 g de sucre en poudre • Sel

-  Préchauffez le four à 190°C (th 5).
-  Pelez, épépinez, coupez les poires en deux.
Emincez chaque quartier en lamelles.
-  Huilez légèrement, à l'aide d'un pinceau, quatre jolis petits moules.
Disposez ensuite dans chacun d'eux des lamelles de poire.
-  Mélangez dans un saladier, la farine, le cacao, la cannelle,
une pincée de sel. Ajoutez les œufs, le sucre et délayez avec le lait.
-  Versez cette préparation sur les poires et enfournez 25 min.
Sortez les gratins du four et servez-les tièdes.