



Fondant aux poires



Ingrédients

- 800g de poires
- 100g de farine 65
- 50g de sucre complet
- 2 œufs
- 5 C à S de crème végétale
- 100g de faisselle de brebis ou fromage blanc de brebis 0%
- 2 C à S d'huile de noix
- ½ paquet de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 1 c à c de vanille

Préparation 10 mn - cuisson 30 mn

- Eplucher les poires, les couper en lamelles dans une assiette, les saupoudrer de vanille et laisser en attente.
- Dans un bol mélanger la farine, le sel et la levure.
- Dans un saladier mélanger le sucre, les œufs et l'huile, ajouter le mélange de farine.
- Ajouter la crème et la faisselle.
- Battre au fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Incorporer les poires, bien mélanger.
- Verser la préparation dans un moule graissé.
- Enfourner à four chaud 30 mn -Th7.
- Servir tiède ou froid.

EN SAVOIR PLUS

Ce dessert se réalise avec tous les fruits de saison et l'huile de noix peut se remplacer par de l'huile de noisette