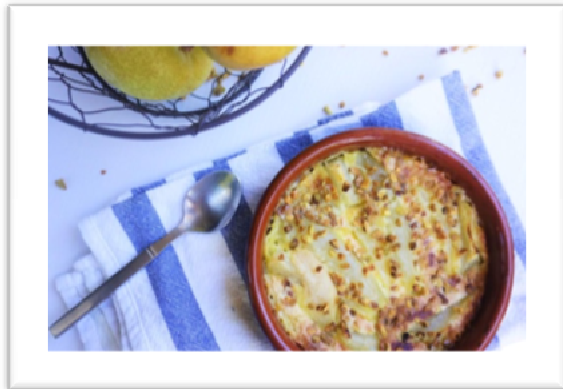




Toque & Tablier



Gratin de poires aux éclats de pistaches

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Bien s'organiser : Vous pouvez réaliser ce gratin de poires en avance. Vous le réchaufferez tout doucement à 180° protégé par un papier cuisson.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 4 poires

Le crémier :

- 3 jaunes d'œuf
- 3 œufs
- 30 cl de crème liquide entière

L'épicerie :

- 15 g d'éclats de pistaches (rayon dessert)
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe bombée de farine

1. Préchauffez le four à 200°. Dans une jatte, battez les jaunes et les œufs. Ajoutez le sucre puis la crème, mélangez. Ajoutez ensuite la farine, mélangez suffisamment pour ne pas avoir de grumeaux. Réservez.
2. Lavez et pelez les poires. Enlevez le cœur et coupez chaque quartier en deux. Déposez-les dans le plat. Versez l'appareil dessus. Saupoudrez d'éclats de pistaches, enfournez pour 20 minutes environ à mi hauteur et envoyez !