

## POIRE BOURDALOUE

### Ingrédients : (6 pers.)

6	petites poires
400ml	d'eau
150g	sucre
20g	maïzena
100g	sucre glace
130g	poudre d'amande
125g	beurre mou
2	œufs
½ (= 50g + 1dl d'eau)	paquet de crème pâtissière (Migros)
100g	crème fouettée



### PREPARATION

Peler les poires en gardant la queue. Les pocher dans le sirop frémissant jusqu'à tendreté. Laisser refroidir dans celui-ci. Couper les poires en deux en la laissant attachée par la queue. L'ouvrir et la vider (à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne).

#### Pour la crème d'amande :

Mélanger le beurre mou , le sucre. Ajouter la poudre d'amande puis les œufs. Préparer la crème pâtissière en fouettant en premier la chantilly, réserver. Mélanger l'eau et la poudre pâtissière puis mélanger les 2 crèmes et incorporer au mélange beurre, sucre, amande et œufs.

Préparer des cercles avec un ruban de papier cuisson. Couler un fond de crème puis déposer votre poire coupée en fleur .

Les cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 min.

Laisser tiédir puis démouler dans l'assiette. Accompagner d'une glace à la châtaigne.