



Patrick Pradier

Disciple d'Auguste Escoffier (Prix 2005)

(Ancien de la Présidence de la République)



Disciples Escoffier International
Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

FONDANT AUX POIRES



Ingrédients :

4 à 5 poires selon la taille
150grs de farine
100grs de sucre en poudre
2 œufs
10 cl de lait
3 cuillères à soupe d'huile
1 sachet de levure chimique
Beurre pour le moule
Sel

Glaçage :

80grs de beurre
1 œuf
3 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180 degrés.

Monter ensemble les œufs, le sucre et une pincée de sel jusqu'à obtention d'un ruban puis y incorporer la farine et la levure chimique puis le lait et l'huile.

Verser la moitié de cette pâte dans un moule préalablement beurré et fariné en ayant pris soin de chemiser le fond avec un papier cuisson pour faciliter le démoulage.

Répartir les poires épluchées, épépinées et coupées en lamelles ; verser l'autre moitié de la pâte sur les poires.

Enfourner à mi-hauteur à 180°C pendant 30 minutes.

Sortir le fondant du four puis verser le glaçage en le répartissant sur l'ensemble de la surface et remettre au four pendant 20 minutes.

Sortir et laisser refroidir complètement avant de le démouler.

Mon conseil : utiliser des poires mures.

Bonne dégustation et bonnes fêtes de fin d'année