

PETITS GÂTEAUX DE POIRE AU SABAYON

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 500g de Poires
- 30g d'Amaretti moelleux (Réf: 752)
- 120g de Sucre
- 70g de Farine
- 3 Oeufs
- 50g de Beurre
- 4 Jaunes d'œufs
- 4 CàS de Sucre
- 6 Clous de girofle
- 6 CàS de Marsala



6 personnes



45 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°
2. Peler et couper les poires en quartiers. Les faire cuire dans une poêle avec 10g de beurre, 2 cuillères à soupe de sucre et les clous de girofle pendant 10 minutes. Retirez les clous de girofle et passer les poires au mixer.
3. Faire revenir à feu doux pendant quelques minutes avec le reste du beurre. Laisser refroidir
4. Séparer jaunes et blancs d'œufs. Ecraser les amaretti. Ajouter aux jaunes d'œufs les poires, les amaretti écrasés et la farine ou la fécule de pomme de terre. Battre les blancs d'œufs avec 2 cuillères à soupe de sucre. Les ajouter doucement au mélange. Beurrer 6 ramequins et y verser le mélange. Cuire 35 minutes au bain-marie dans un four à 180°C
5. Préparer le sabayon : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre dans une casserole. Rajouter le Marsala et cuire au bain-marie au feu doux, en remuant jusqu'à ce que le sabayon épaisse
6. Retourner les ramequins et recouvrir avec le sabayon