

Entremet aux poires



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Une poire fondante et juteuse à souhait... quel délice ! Mais la poire se prête aussi à de multiples accommodements culinaires quelquefois inattendus mais toujours succulents.

Ingrédients

- 1 boîte de poires au sirop (ou 4 poires)
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 500 g de fromage blanc
- 4 cuillères à soupe de semoule
- 2 cuillères à soupe de lait

Préparation

- 1 Versez 75g de sucre et le sucre vanillé dans un saladier. Ajoutez les jaunes d'oeufs et battez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Incorporez le fromage blanc, la semoule et le lait. Travaillez l'appareil pour le rendre bien homogène.
- 2 Battez les blancs en neige et incorporez-les à l'appareil. Égouttez les poires et coupez-les en lamelles. Beurrez un moule à soufflé.
- 3 Versez la moitié de la préparation dans le moule beurré. Disposez la moitié des poires par-dessus. Recouvrez du reste de la préparation. Disposez enfin le reste des poires sur le dessus en bonne harmonie.
- 4 Saupoudrez de sucre. Parsemez l'entremets de noisettes de beurre. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four à 200°. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

