

Fondant choco-marron aux poires façon tatin

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 poires,
- 200 g de chocolat noir,
- 4 œufs,
- 300 g de crème de marrons,
- 60 g de beurre (salé de préférence),
- 60 g de sucre,
- 50 g de farine.

Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Préchauffer le four à 220°C (Th. 7).

Couper les poires en lamelles. Dans un moule à manqué, répartir la moitié du sucre et 20 g de beurre en petits morceaux. Disposer les lamelles de poires en rosace, et enfourner le temps de préparer le fondant. Surveiller de temps à autre : si les poires commencent à s'assécher, il faut couvrir.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Blanchir les jaunes en les fouettant vivement avec le reste du sucre.

Faire fondre le chocolat à feu doux avec le reste de beurre. Hors du feu, ajouter la crème de marrons, les jaunes blanchis puis la farine.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Sortir le moule du four et baisser le thermostat à 200°C (Th. 6). S'il reste du liquide, le verser dans la préparation, en prenant garde à ne pas déplacer les poires. Répartir ce mélange sur les poires caramélisées et enfourner pour 20 minutes environ.

Remarques : Surveiller attentivement la cuisson et l'ajuster suivant votre four... et votre goût. Pour une cuisson homogène, il peut être nécessaire de couvrir.