 **Amandines poires-choco**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 6 demies poires au sirop**  
**- 80 g de cassonade  
- 60 g de chocolat noir  
- 50 g de poudre d'amandes  
- 2 œufs + 1 jaune  
- 3 càs de crème  
- 1 càc de Maïzena  
- ½ càc de vanille en poudre  
-** [**pralin**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/) **(maison)**

**Petits plats individuels**  
**Faire chauffer le four à 175° (chaleur tournante).**

Concasser le chocolat en petits morceaux.  
Couper les ½ poires en lamelles très fines (ou les couper en dés) et les déposer dans les plats.  
Répartir les morceaux de chocolat sur les poires.  
Battre les œufs avec le sucre.  
Ajouter la Maïzena et la poudre d'amandes.  
Incorporer enfin la vanille et la crème fraîche.  
Bien mélanger pour obtenir une crème homogène.  
Verser la crème sur les poires.  
Saupoudrer de pralin.  
Faire cuire au four pendant 20 minutes en surveillant.  
  
Déguster tiède de préférence seul ou accompagné d'une boule de glace.