

Terrine poire chocolat

Cuisson : 45 mn Four traditionnel 160°

Ingrédients pour 1 Mini Terrine Ultra Pro 250 ml :

- 60 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de poudre d'amandes
- 40 g de sucre en poudre
- 200g de poires au sirop
- 100 gde chocolat toblerone

Préchauffez le four à 160°.

Dans **le pichet microplus 1.5l** mettre le beurre et le toblerone et faire chauffer au micro-onde 1mn.

Mélangez dans **le bol batteur**, avec **la cuiller à mélange**, les œufs, la poudre d'amandes et le sucre. Rajouter le beurre et le chocolat. Bien mélangez.

Beurrez **la mini terrine**, versez-y 1/3 de la préparation, la moitié des poires coupées en petits dés, renouvelez l'opération.

Couvrez et faites cuire 40 mn dans le four préchauffé à 160°.
Enlevez le couvercle et prolongez la cuisson de 5 mn à 180°.

Laissez refroidir découvert, puis couvrez et placez au réfrigérateur pendant 12h avant de déguster.