

GRATINS DE POIRES ET FIGUES À LA CRÈME DE NOISETTES



Pour 3 gratins

70 gr de poudre de noisettes, 6 figues, 1 poire
10 gr de farine, 70 gr de beurre mou, 60 gr de sucre en poudre, 1 œuf

-Dans le bol de votre mixeur mélangez la poudre de noisettes et la farine. Puis ajoutez-y le beurre et le sucre en poudre, mixez. Puis ajoutez l'œuf et mixez pour obtenir une pâte homogène. Vous pouvez aussi le faire à la main mais le fait de mixer rend la crème de noisettes plus fine.

Il est important que le beurre soit bien mou pour s'incorporer facilement dans la préparation.

Préchauffez le four à 190 °C

-Découpez les fruits (lavés) en tranches assez fines .J'ai gardé la peau des poires. Disposez les dans les plats en intercalant les 2 fruits. Recouvrez de la crème de noisettes.

-Faites cuire, 20 à 25 minutes selon la taille de vos plats. Laissez tiédir avant de les déguster (vous pouvez les saupoudrer de sucre glace).

Vous pouvez utiliser la crème de noisettes en recette de base , changer les fruits selon les saisons , et varier les poudres en utilisant des amandes , des noisettes , des noix ...