

Moelleux de poires et pois chiches

par Olivier CHAPUT



Ingrédients

Pour 10 portions

375 g de pois chiches cuits.
60 g de maïzena.
195 g de cassonade.
150 g de beurre.
6 œufs.
1 sachet de levure.
2 citrons.
3 poires.

Recette

Égoutter et rincer les pois chiches.

Faire fondre le sucre à feu doux et rajouter les pois chiches.

Mixer et ajouter le zeste de citron.

Ajouter le beurre pommade et les jaunes, mélanger énergiquement.

Monter les blancs en neige et les incorporer.

Mouler et disposer les poires en lamelles dessus.

Cuire au four 160°C 25/30 min.

A chaud puncher au jus de citron.

Bon appétit !

