







**Pour 8 personnes**



## Ingrédients

-  4 poires
-  180 g de Nutella
-  4 œufs
-  30 cl de crème fraîche épaisse
-  160 g de poudre d'amande
-  1 pâte brisée

## Préparation

- 1- Préchauffez le four à 180° c (th. 6),
- 2- Pelez et coupez en deux les poires et épépinez-les,
- 3- Coupez en fines tranches sans les couper complètement,
- 4- Fouettez dans 1 saladier, les œufs entiers avec la crème fraîche et la poudre d'amande,
- 5- Faites fondre 30secondes au four micro-ondes le nutella et incorporez-le parfaitement à la préparation,
- 6- Beurrer le plat et garnir de la préparation,
- 7- Enfoncez les ½ poires,
- 8- Enfournez pendant 25 minutes,
- 9- Laissez tiédir avant de servir.

<p><b>Nom :</b> <b>Fonction :</b></p> <p><b>Visa :</b></p>	<p style="text-align: center;"><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
--	--	---	--