



Moelleux crème de marrons et poires

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

4 poires
150 g de crème de marrons
100 g de beurre pommade
2 œufs
50 g de sucre
80 g de farine
3 g de levure chimique

Dans un saladier, mélangez la crème de marrons, le beurre, les œufs, le sucre, la farine et la levure.

Epluchez les poires, coupez-les en deux.

Versez l'appareil dans un moule à manquer à charnières.

Disposez les poires selon vos goûts. Faire cuire 20-25 min à 180°C.