

Pommes Poires de Savoie

Indication Géographique Protégée

Gratin de Poires de Savoie au cacao



Recette
d'aujourd'hui

Savoie
mon goût de cœur!

Gratin de Poires de Savoie au cacao

Les Pommes et Poires de Savoie
bénéficient d'une
Indication Géographique Protégée.
Cultivées en montagne, 22 variétés
d'exception vous offrent saveur et
qualité à croquer !



2 poires Conférence de Savoie
40 g de farine fluide
1 c. à soupe de cacao en poudre
1 c. à café de cannelle en poudre
2 œufs
35 cl de lait demi-écrémé
30 g de sucre en poudre
Sel
Huile



difficulté

4



personnes



25 min

Préchauffez le four à 190°C (th.5).

La verve d'un
Seyssel
Méthode
traditionnelle
saura sublimer
toute la
subtilité du
chocolat.

Pelez, épépinez, coupez les poires en deux. Emincez chaque quartier en lamelles.

Huilez légèrement, à l'aide d'un pinceau, quatre jolis petits moules. Disposez ensuite dans chacun d'eux des lamelles de poire.

Mélangez dans un saladier, la farine, le cacao, la cannelle, une pincée de sel. Ajoutez les œufs, le sucre et délayez avec le lait.

Versez cette préparation sur les poires et enfournez 25 min.

Sortez les gratins du four et servez-les tièdes.

Savoie
mon goût de cœur!

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Iles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com