



## Les ingrédients

3kg de sucre

3kg d'amande en poudre

6l de crème

4l d'œuf entier liquide

3l de lait

Rhum et arôme vanille pour mémoire

6 boîtes 5/1 de poires au sirop



Mettre les poires dans les ramequins



Mélanger œuf + crème + lait + rhum + vanille  
+ poudre d'amande



Verser l'appareil à amandine sur les poires  
et mettre au four 30 mn à 180 degrés

Et voilà c'est fini!  
petit plus du chef, ajouter du nappage abricot pour rendre votre dessert  
encore plus appétissant

