

## Pfaffentis avec poires

Pour 8 personnes - Préparation 15 min - cuisson 35 min.

5 poires

1 cuillère à soupe + 120g de sucre en poudre

3 œufs - 1 cuillère à café de vanille en poudre

1 cuillère à soupe de farine

2 dl de lait

150 g de crème fraîche

- Peler les poires et les émincer dans un plat à gratin.

- Mélanger la cuillère de sucre en poudre à la vanille et ajouter avec poires.

- Mélanger dans une terrine, à l'aide d'un fouet, les œufs entiers, le sucre et la crème.

- Ajouter la farine puis le lait. Mélanger soigneusement.

- Verser sur les poires.

- Cuire 35 min à 220°C.

- Se mange tiède ou froid.