Brookie Poire-Choco
24 portions

1. 1 sachet(s) de 520 g de Fondant au Chocolat alsa Professionnel
   175 ml de lait demi-écrémé
   0,5 kg de poires au sirop léger
   0,5 sachet(s) de 700 g de Crumble alsa Professionnel
   125 g de beurre mou

   Préchauffer le four à 180°C.
   Délayer la préparation pour Fondant au Chocolat alsa dans le lait froid avec un fouet.
   Ajouter les poires égouttées et coupées en cubes réguliers.
   Verser le mélange dans un bac gastro graissé.
   Verser la préparation pour Crumble alsa Professionnel dans la cuve du robot avec crochet ; ajouter le beurre découpé en morceaux.
   Mélanger 2 minutes à vitesse lente, puis 2 minutes à vitesse rapide.
   Répartir la pâte à crumble sur la préparation chocolatée.
   Faire cuire 20 min.

2. ***ASTUCE***

   Ajouter des pépites de chocolat sur le dessus.