

Poires à la crème au chocolat (4 personnes)



4 poires

Pour la crème au chocolat

- 1L vin blanc moelleux(sauternes)*
- 1/2 citron*
- 150g sucre en poudre*
- 1 gousse de vanille*
- 1 bâton de cannelle*
- 1 cuil. à soupe de pistaches décortiquées*

250 g de chocolat noir patissier

25 cl de crème fraîche

Délicieux et facile à mettre en oeuvre
et très joli dans un verre
Ou une coupe transparente

PREPARATION

§ Mélangez le vin avec le sucre, la cannelle et la gousse de vanille fendue en deux. Portez à ébullition et laissez frémir ce sirop 10 min.

§ Pelez les poires en les gardant entières avec la queue. Arrosez-les de jus de citron et faites-les pocher 20 min dans le liquide frémissant. Egouttez et réservez.

§ Portez la crème à ébullition et versez-la délicatement sur le chocolat cassé en morceaux. Laissez refroidir.

§ Coupez un chapeau sur chaque poire et évidez-les délicatement. Remplissez-les de crème au chocolat et servez très frais, arrosé de sirop et parsemé de pistache



Aidez vous d'un couteau
Pour prédécouper le coeur
de la poire

