



Poire Belle Hélène

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 poires
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 70 g de sucre semoule
- 1/2 citron
- glace vanille

Préparation :

- Laver et peler les poires. Les couper en deux puis ôter le cœur.
Dans une casserole, porter à ébullition 50 cl d'eau avec le sucre et le jus de citron.
- Faire pocher les poires pendant 5 min. Retirer les poires et égoutter. Laisser refroidir.
- Pendant ce temps, faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème liquide.
- Dans une coupe, dresser deux demi-poires, avec deux boules de glace vanille, napper avec la sauce chocolat encore tiède.

N'hésitez pas à nous communiquer vos propres recettes, nous les expérimenterons et les publierons. Envoyez vos recettes à :