

POIRE AU CHOCOLAT



Ingredients:



15 MINUTES



20 MINUTES



2 PERSONNES

- 2 poires
- 100 g de chocolat noir
- 35 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 15 cl d'eau



Préparation :

- 1.Épluchez les poires en les gardant entières, sans retirer les queues.
 - 2.Dans une casserole, mélangez l'eau et le sucre (le sucre doit être complètement dissout). Posez les poires debout dans la casserole et faites-les cuire 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Lorsqu'elles sont "cuites", retirez-les de la casserole (gardez le sirop) et posez-les sur un plat pour qu'elles refroidissent.
 - 3.Faites réduire le sirop de moitié, cassez le chocolat dedans faites-le fondre sur feu doux. Incorporez le beurre coupé en morceaux en mélangeant à l'aide d'un fouet.
 - 4.Disposez les poires dans 2 coupelles, versez le chocolat dessus. C'est prêt !
- Astuce : Vous pouvez ajouter quelques noix concassées ou caramélisées, des amandes grillées, etc