



DÉFI ALIMENTATION



POIRE POCHÉE AU CHOCOLAT ET GINGEMBRE



Pour 10 personnes



20' préparation et 20' cuisson



Coût* : 14 €
soit 1,4 €/pers

LES INGRÉDIENTS

- 10 poires conférence
- 625 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 375 mL de crème entière
- 375 g de chocolat noir
- 1 c-à-c de gingembre
- 2 L d'eau

LES VARIANTES

Remplacer le gingembre par une pointe de fleur de sel

Dessert de
fête !

LA PRÉPARATION

Porter à ébullition pendant 2 minutes l'eau, le sucre et la gousse de vanille fendue en 2. Vous obtenez un sirop.

Pendant ce temps, **peler** les poires en les laissant entières et en gardant la queue.

Les plonger dans le sirop et les **laisser cuire** à feu doux pendant 15 à 20 minutes en fonction de la maturité des poires. Laisser les poires refroidir dans le sirop.

Porter la crème à ébullition, retirer du feu et **ajouter** le chocolat coupé en petits morceaux. **Mélanger** jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la sauce soit bien lisse.

Râper le gingembre et le **mélanger** avec le chocolat fondu.

Égoutter les poires.

Les napper de sauce au chocolat chaude et servir aussitôt.

(*) le coût de la recette est indicatif et susceptible d'évoluer en fonction des lieux d'achats et du contexte