



TEMPS DE PRÉPARATION
25MIN



TEMPS DE CUISSON
20MIN



NOMBRE DE PARTS
2 PERS.



POIRES POCHÉES

SAUCE CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

POIRES

2 poires

35 cl vin rouge (ou eau)

100 g Canderel® Spécial Pâtisserie

zeste d'un citron jaune

zeste d'une orange

épices (1 bâton de cannelle, 1 gousse de vanille, muscade en poudre, grains de poivre)

1 sachet thé (ou une infusion)

SAUCE CHOCOLAT

100 g chocolat noir

15 cl crème liquide (30/40% mg)

Préparer le sirop et les poires

Verser le vin (ou l'eau) dans une casserole adaptée au nombre de poires à cuisiner. Ajouter le Canderel® Spécial Pâtisserie, les zestes de citron et d'orange, le bâton de cannelle, la gousse de vanille, le sachet de thé, quelques grains de poivre et une pointe de muscade en poudre.

Porter le tout à ébullition.

Pendant la cuisson, éplucher les poires tout en conservant la queue du fruit.

Une fois le sirop prêt, plonger les poires et faire cuire à frémissement 15 à 20 minutes. Il faut que les poires soient mouillées à hauteur.

Astuce : Planter la pointe d'un couteau toutes les 5 à 10 minutes pour tester la fermeté des poires. Quand la pointe s'enfonce facilement, la poire est cuite.

Lorsque la cuisson est terminée, sortir les poires délicatement par la queue et les laisser refroidir à température ambiante en les disposant debout.

Confectionner la sauce chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Ajouter la crème liquide tout en remuant.

Dressage

Verser la sauce chocolat sur les poires et déguster.