



En collaboration avec

**Betty Bossi****Dessert****Crème chocolat aux poires****Mise en place et préparation:** env. 20 min**Mise au frais:** env. 2 h**Énergie Portion (1/4):**382 kcal / lip 19 g / glu 40 g / pro 8.2 g  
végétarien, sans gluten**Pour 4 personnes**

- 4 dl de lait
- 40 g de sucre
- 1½ c. s. de maïzena
- 2 œufs frais
- 50 g de chocolat noir
- 3 dl de vin blanc ou d'eau
- 2 c. s. de sucre
- ¼ de c. c. de muscade
- 2 poires
- 1 dl de crème entière

**Voici comment faire:**

- 1 La crème:** Mélanger au fouet dans une casserole lait, sucre, maïzena et œufs, amener au seuil de l'ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la crème épaissit, éloigner la casserole du feu. Hacher finement le chocolat, l'incorporer à la crème, remuer encore jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Filtrer la crème dans un bol, filmer au contact pour éviter qu'une peau ne se forme, laisser refroidir, mettre env. 2 h à couvert au frais.
- 2 Les poires :** Porter le vin à ébullition dans une casserole avec le sucre et la muscade. Baisser le feu. Peler les poires et les partager en deux, retirer le cœur, faire pocher env. 5 min sur feu doux en tenant les poires croquantes. Laisser refroidir dans le liquide.
- 3 Le dressage:** Lisser la crème chocolat au fouet. Fouetter la crème entière en chantilly, incorporer. Retirer les poires du liquide, dresser avec la crème.

**Préparation à l'avance:** Pocher les poires env. 1 jour avant, laisser refroidir dans le liquide, garder à couvert au réfrigérateur.

**Conseil d'achat**  
**Vous trouverez**  
**ces ingrédients**  
**au Coop Pronto:**

