

Crème poire et chocolat



Poire

*600 g de poires non pelées
100 g de sucre
½ jus de citron*

Cuire jusqu'à ramolissement complet, passer au tamis. Séparer la masse dans 2 terrines 1/3 - 2/3.

½ dl d'eau minérale gazeuse

Ajouter au tiers des poires et répartir dans des coupes transparentes.

Crème

*3 dl de crème battue
1 sachet de sucre vanillé
1 cs d'eau-de-vie de poire
50 g de chocolat grossièrement haché*

Ajouter aux 2/3 des poires et répartir au sac à douille sur la première masse. Garnir d'un peu de chocolat râpé.