



POMME OU POIRE AU SIROP

- 8 PERS.

MÉTHODE

INGRÉDIENTS

- 2 L d'eau
- 300g de sucre
- 30g de beurre
- 250g de chocolat noir
- 8 fruits
- Vanille
- Quelques amandes effilés

USTENSILES

- 2 Casserole (1 petite, 1 grande)
- Couteau + planche à découper
- Ecumoire
- Poêle anti adhésive

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 20 min

1 Mettre l'eau, le sucre et la vanille dans une casserole
Faire bouillir pendant 2 min, puis baisser le feu (laisser frémir)
Pendant ce temps, laver, rincer et découper les fruits (moitié, quartier ou entier)
Plonger les fruits dans le sirop frémissant avec un écumoire
Faire cuire les fruits à cœur (15min environ)
Retirer les fruits avec l'écumoire
Faire réduire le sirop si besoin, prélevez 40cl de sirop

2 Préparer la sauce au chocolat : hacher le chocolat, chauffer 20 cl de sirop, et laisser réduire d'un tiers.
Ajouter le chocolat, et mélanger pour obtenir une sauce lisse.
Hors du feu, incorporer le beurre.
Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faire dorer les amandes sans ajouter de corps gras.

3 Disposer les poires égouttées, et napper de sauce au chocolat encore tiède. Parsemer d'amandes effilées