



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30mn

GRATIN DE POIRES SAUCE CHOCOLAT

INGREDIENTS:

4 poires
2 œufs
1 jus de citron
130 g de poudre de noisettes
50 cl de crème fraîche liquide
200 g de chocolat noir
1 cuillère à soupe de rhum
40 g d'amandes effilées
200 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
100 g de sucre glace

METHODE :

La poire et le chocolat ont toujours fait bon ménage. On ne se lasse jamais de cette association de saveurs, mais lorsqu'on les associe dans une recette telle que celle-ci, on évoque volontiers que seul les grands Chefs sont capables de tels délices !

Commencez par éplucher et évider les poires afin d'obtenir 8 demi-poires.

Dans une casserole, mélangez le sucre semoule et le sucre vanillé dans 1 l d'eau et ajoutez le jus de citron. Portez à ébullition, puis pochez-y les demi-poires pendant 15 mn sur un feu moyen.

Une fois égouttées et refroidies, inciser légèrement les poires puis déposez-les dans quatre plats à gratin genre coupelles à crème brûlée.

Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez le sucre glace, la poudre de noisettes et 20 cl de crème fraîche. Mélangez-le tout à l'aide d'un fouet puis répartissez cette préparation dans chacun des plats.

Préchauffez votre four à 210 °C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Parsemez les amandes effilées sur les demi-poires, enfournez dans le four chaud et laissez cuire 20 mn. Le dessus doit être légèrement gratiné.

Pendant ce temps faites chauffer le restant de crème liquide dans une casserole. Retirez du feu dès le premier bouillon. Cassez le chocolat en morceaux dans la crème, puis remuez à l'aide d'une spatule en bois. Portez la casserole de nouveau sur le feu (doux) sans cesser de remuer.

Lorsque vous avez obtenu une belle sauce chocolat bien fluide, retirez le tout du feu et ajoutez le rhum.

Sortez les gratins de poires du four, laissez tiédir avant de les servir avec la sauce chocolat encore fumante à part ou en partie versée sur le dessus des poires gratinées. Et voilà le tour est joué !

Servez et écoutez ! Après le silence (premier réflexe devant la surprise), un tonnerre d'applaudissements fera le tour de la table. Savourez alors cet instant de bonheur, il n'y a aucun doute, le Chef c'est Vous !