



4 personnes



15 minutes



20 minutes

Poire Belle-Hélène

- 4 poires (conférence ou williams)
- 100g de sucre en poudre
- 100g de chocolat noir de couverture
- 1L d'eau
- quelques amandes effilées

1- Epluchez les poires en laissant la queue. Faites un sirop avec l'eau et le sucre (vous pouvez aromatiser ce sirop avec des épices comme la cannelle ou la vanille).

2- Portez à ébullition et pochez les poires environ 10 à 15min (elles doivent être bien tendres). Disposez les poires dans des coupes et laissez-les refroidir.

3- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat et couvrez les poires, saupoudrez d'amandes effilées et accompagnez d'une boule de glace vanille. Servez immédiatement.