



6 personnes



10 minutes



2 minutes

Gratin de kiwis, poires et copeaux de chocolat blanc

1- Râpez le tranchant de la tablette de chocolat blanc avec un économiseur pour réaliser des copeaux. Gardez-les au réfrigérateur.

2- Pelez la poire, retirez le cœur et les pépins. Coupez-la en fins bâtonnets, que vous placez au fur et à mesure dans un saladier arrosés de jus de citron.

3- Pelez les kiwis, coupez-les en morceaux et répartissez-les dans des ramequins. Ajoutez les bâtonnets de poires égouttés, puis les copeaux de chocolat. Passez les ramequins 1 à 2min sous le grill du four préchauffé, jusqu'à ce que le chocolat caramélise légèrement en surface.

4- À la sortie du four, laissez refroidir 5min avant de servir.

- 80g de chocolat blanc en tablette
- 1 poire
- ½ citron
- 4 kiwis