

# Poires Belle Hélène



**Pour 4 personnes**

 **15 minutes**

 **20 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**4 poires mûres mais pas trop**

(Conférence, ou Williams, ou autre)

**100 g de sucre en poudre**

**100 g de chocolat noir de couverture**

**1 litre d'eau**

**Quelques amandes effilées**

**1** - Éplucher les poires avec un couteau économe en laissant la queue.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. On peut aromatiser ce sirop avec du sucre vanillé, ou des épices (cannelle, gingembre...).

**2** - À l'ébullition, pocher les poires environ 10 min. Vérifier la tendresse de la poire avec la pointe d'un couteau. Ce temps peut passer à 15 min voire plus selon le degré de maturité des poires.

**3** - Disposer les poires dans des coupelles individuelles. Pour qu'elles tiennent bien debout, on peut couper une petite tranche en dessous horizontalement.

**4** - L'idéal est de retirer les pépins avec un vide-pommes ou un couteau pointu par le dessous. Laisser refroidir les poires.

**5** - 10 min avant de servir, faire fondre le chocolat au bain-marie, tout doucement. Il faut un chocolat liquide qui glisse sur la poire en la couvrant. Rajouter juste un peu d'eau au chocolat (1 cuiller à soupe).

**6** - Couvrir les poires avec le chocolat.

**7** - Pour la décoration : quelques amandes effilées passées à la poêle, ou un soupçon de poudre d'amandes, ou ce que vous voulez selon l'inspiration. Servir de suite, quand le chocolat est encore fumant.