

Poire Belle Hélène



Poire cuite dans un sirop avec de la glace vanille, du chocolat fondu et des amandes effilées grillées.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

Poires au sirop :

- 6 poires fraîches et mûres,
- Pelez les poires en les conservant entières en gardant la queue
- 1 litre d'eau
- 200g de sucre
- 1 zeste de citron prélevé à l'économe
- 1 zeste d'orange prélevé à l'économe
- 1 gousse de vanille
- 1 étoile de badiane, cardamome
- 1 bâton de cannelle

Sauce chocolat et amandes :

- Un peu de jus des poires
- 150g de chocolat noir
- 30g d'amandes effilées et toastées

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre, mélangez pour faire fondre le sucre, ajoutez les zestes de citron et d'orange puis les épices. Portez à ébullition ce sirop, baissez le feu et plongez-y les poires. Laissez cuire 20 minutes. Vérifiez la cuisson des poires, la pointe du petit couteau doit rentrer facilement. A la fin de la cuisson, égouttez-les à l'aide d'une araignée et déposez-les dans une assiette. Gardez le sirop et faites-le réduire au $\frac{3}{4}$, jusqu'à ce qu'il soit nappant. Réservez-le de côté.

Faire fondre le chocolat au bain marie, mettre un peu de jus des poires mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène, laissez de côté.

Déposez les poires debout dans les assiettes, nappez le reste de sirop pour les faire briller, versez sur le dessus une cuillerée de sauce chocolat puis ajoutez 1 boule de glace vanille et quelques amandes effilées.