



## **POIRES POCHEES AUX EPICES FACON MILLEFEUILLE, SAUCE CHOCOLAT**



### **Pour 6 personnes :**

6 poires conférence  
24 fines plaques des chocolat (à acheter chez le pâtissier)

#### Le sirop :

1 l d'eau  
200 g de sucre  
2 étoiles de badiane  
1 bâton de cannelle  
1 gousse de vanille

#### La sauce chocolat :

20 cl d'eau  
90 g de cacao  
40 g d'amandes hachées torréfiées

Prévoir 24 plaques fines de chocolat d'environ 7 cm de côté.

Préparer un sirop en portant à ébullition l'eau, le sucre, la badiane, la cannelle et la gousse de vanille fendue et grattée

Éplucher les poires et cuire à petits bouillons pendant 30 à 40 mn. Laisser refroidir dans le sirop, puis, réserver au frais.

Pour préparer la sauce chocolat, mettre l'eau, le sucre et le cacao dans une casserole, porter à ébullition, fouetter et cuire pendant 5 mn. Laisser refroidir et ajouter les amandes, mélanger. Réserver.

#### Dressage :

Égoutter les poires, les couper en 4 ou 5 rondelles (Martin en a fait 5, la taille de mes poires ne m'en a permis que 4), enlever les pépins avec un emporte-pièce. Napper d'un trait de sauce au chocolat le fond de chaque assiette, puis reconstituer la poire en alternant rondelles de poires et feuilles de chocolat. Remplir le centre de chaque rondelle de poire d'un peu de sauce.