

Desserts glacés
Poire belle-hélène



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

447

CALORIES

Étape 1

Préparation des poires au sirop

- 1 Eplucher les poires, les couper en deux, enlever les pépins et le cœur.
- 2 Mettre les poires dans une casserole et les couvrir d'eau à moitié.
- 3 Ajouter le sucre.
- 4 Faire cuire sur feu doux à couvert jusqu'à ce que les poires deviennent tendres.
- 5 Si la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dans les poires, elles sont suffisamment cuites.
- 6 Egoutter les poires.
- 7 Le sirop se conserve pendant quelques jours au réfrigérateur, il servira à imbiber un biscuit ou à parfumer une salade de fruits.

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
poires au sirop**

4 **Poire**
75 g **Sucre semoule**

**Ingrédients pour le
dressage**

100 g **Chocolat noir**
8 boule(s) **Glace vanille**
4 c. à soupe **Crème
chantilly**
2 c. à soupe **Amande(s)
effilée(s)**

Étape 2

Préparation de la sauce au chocolat

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie et le maintenir au chaud.
- 2 Pour gagner du temps, il est possible de faire fondre le chocolat dans un bol avec un peu d'eau au micro-onde.

Étape 3

Dressage des poires Belle-Hélène

- 1** Mettre deux boules de glaces vanille au fond d'une coupe, déposer une poire coupée en 4.
- 2** Décorer de chantilly et de sauce au chocolat bien chaude.
- 3** Ajouter des amandes effilées et servir immédiatement.