Desserts glacés

Poire belle-hélène



25 min	10 min	15 min	0	447
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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 1

Préparation des poires au sirop

1. Eplucher les poires, les couper en deux, enlever les pépins et le coeur.
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.

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.