

Autres desserts aux fruits

Poire pochée au vin épicé, croquant cacao et crémeux choco



2h05 **45 min** **20 min** **1h** **712**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du croquant cacao

- 1 Préchauffer le four à 200° (Th.7)
- 2 Dans un cul de poule, mélanger le sucre, le cacao et la farine à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser progressivement les blancs d'œufs et le beurre mou en alternant.
- 4 Sur une plaque de four, disposer une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Étaler la préparation avec une cuillère à soupe en dessinant des ronds à raison de 3 par poire. Laisser un trou dans le milieu du cercle pour le montage sur la poire.
- 6 Enfourner pendant 5 minutes. Quand les croquants sont cuits, sortir du four et réserver.

Étape 2

Préparation du crémeux au chocolat

- 1 Dans une casserole, porter le lait et le sucre à ébullition.
- 2 Ajouter le chocolat puis mélanger à l'aide d'une cuillère

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les poires

4 **Poire**

Ingrédients pour le sirop

1 litre(s) **Vin rouge**
200 g **Purée de cassis**
100 g **Sucre roux**
40 g **Orange(s)**
30 g **Citron(s)**
2 **Bâton de cannelle**
4 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**

Ingrédients pour le croquant cacao

100 g **Blanc(s) d'oeuf**
100 g **Sucre glace**
100 g **Beurre**
75 g **Farine**
25 g **Cacao en poudre**

en bois et porter de nouveau à ébullition.

- 3 Quand l'ébullition a repris, sortir la casserole du feu puis réserver la préparation au frais dans un bol.

Étape 3

Préparation de la poire

- 1 Dans une casserole, verser le vin, la purée de cassis, la cassonade, l'orange, le citron, la cannelle et l'anis puis faire chauffer.
- 2 Éplucher les poires à l'aide d'un économe, les plonger dans la casserole. Les faire cuire sur feu moyen.
- 3 Quand les poires sont cuites mais encore fermes, sortir la casserole du feu et réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, vider les poires à partir de la base. Les garnir avec la moitié du crémeux au chocolat.
- 2 Disposer une poire dans une assiette creuse.
- 3 Réaliser un montage croquant, crémeux en terminant par un croquant. Saupoudrer éventuellement la première tranche de croquant avec du sucre glace.
- 4 Verser la sauce au vin chaude autour des poires. Servir immédiatement.

Ingrédients pour le crémeux choco

150 g **Chocolat noir**
20 cl **Lait demi-écrémé**
40 g **Sucre semoule**