



Riz, céréales et pain Croque poire choco



20 min 15 min 5 min 0 295
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du croque poire-choco

- 1 Faire fondre doucement le chocolat dans un bol au micro-ondes ou dans une casserole au bain-marie.
- Tartiner la moitié des tranches de pain de mie de chocolat à l'aide d'un couteau d'office en en gardant pour le dressage.
- Eplucher les poires à l'aide d'un économe puis les épépiner et les couper en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Disposer les lamelles de poire sur les tranches de pain.
- Répartir le miel sur chaque tranche et recouvrir d'une tranche de pain de mie.
- 6 Faire griller les croques quelques minutes au toaster.

Étape 2

Dressage

Dresser les croques sur des assiettes, napper avec le reste de chocolat fondu et servir.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les croques poire-choco

2 Poire60 g Chocolat noir8 tranche(s) Pain de mie4 c. à soupe Miel liquide