



Riz, céréales et pain

Croque poire choco



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

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les croques poire-choco

2 Poire
60 g **Chocolat noir**
8 tranche(s) **Pain de mie**
4 c. à soupe **Miel liquide**

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.
- 2 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.
- 3 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.
- 5 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

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