



POIRE POCHEE AU COULIS

Pour 4 personnes

- 4 à 5 poires conférence
- ½ citron
- 1 gousse de vanille
- 5 cs d'édulcorant à cuire
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 60 g chocolat noir
- 1 cc cacao
- ½ cc de Maizena
- 2 pincées de cannelle, 2 de muscade 1 pointe de piment

Recette:

1. Peler les poires en gardant la queue, arroser de jus de citron.
2. Dans une grande casserole, porter 1 l d'eau à ébullition, ajouter la gousse de vanille fendue en long et 4 cs d'édulcorant.
3. Plonger les poires et laisser cuire 20min. à petit frémissement. Laisser refroidir dans le sirop.
4. Verser 10 cl de lait dans une casserole, porter à ébullition.
5. Ajouter le chocolat cassé en morceaux. Remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis incorporer la Maizena délayée dans le reste de lait froid, le cacao, la cannelle, la muscade, et le piment moulu.
6. Laisser épaissir quelques minutes sur feu très doux.
7. Egoutter les poires et les poser sur des assiettes.
8. Entourer de coulis tiède au chocolat et décorer d'épices ou de feuilles de menthe.

Novembre 2002, A.Vogel