



## MARQUISE AUX POIRES

Pour 15 personnes

- 1 Poire ou ½ selon la grandeur par personne
- 3,5 dl Crème à 35%
- 300 g Chocolat noir à 70%
- 200 g Amandes effilés
- ½ l Lait
- 4 Jaunes d'œuf
- 125 g Sucre
- 60 g Farine
- 1 c. à café de maïzena
- ½ Gousse de vanille, un peu de sucre
- 1 Verre de Williamine

### **Recette :**

Cuire 1 poire (ou ½ si elles sont grosses) par personne dans de l'eau sucrée, laisser refroidir

Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez peu à peu la farine et la maïzena tout en continuant de tourner. Chauffez le lait avec la gousse de vanille coupée dans la longueur. Quand le lait est bouillant, retirez la gousse de vanille, puis versez-le sur le mélange œufs, farine. Remettre sur le feu et battre jusqu'à épaississement. Laisser refroidir. Faire fondre 2 plaques de chocolat à 70% au bain-marie, battre 2 dl ½ de crème.

### **Montage:**

Disposez 1 poire au milieu de l'assiette, entourez de crème pâtissière, versez sur la poire le chocolat chaud, 1c. à soupe de crème fouettée et quelques amandes émincées et dorées à la poêle.

Septembre 2008, Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich