



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Papillotes de poire sauce chocolat .



Ingrédients :

- 1 c.à.s de café soluble
- 125 g de chocolat noir + 20 g
- 150 g de sucre semoule
- 2 poires
- 4 c.à.s. de pop-corn (sucré)
- 4 feuilles de brick
- 60 g de pignons de pin
- 60 g de pistaches vertes émondées
- 80 g de beurre
- Arôme vanille liquide
- Jus d'un demi citron jaune

- Préparer le pop-corn en faisant éclater les graines de maïs dans une sauteuse huilée et recouverte
- Cela prend moins de 5 minutes à huile chaude, ne pas trop remplir la sauteuse
- Dans une casserole porter à ébullition 20 cl d'eau avec 150 g de sucre en poudre et l'arôme vanille
- Peler les poires, les couper en lamelles et les arroser avec le jus de citron
- Plonger les poires dans le sirop bouillant et les pocher 5 minutes, laisser refroidir
- Hacher les pignons et les pistaches. Faire fondre 40 g de beurre.
- Préchauffer le four à 180°C th.6. Au pinceau badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu
- Superposer 2 feuilles de brick ensemble pour ne pas les détrempier avec le contenu
- Égoutter les poires et les répartir au centre de chaque feuille. Rajouter les pignons et les pistaches
- Ajouter 5 g de chocolat noir pâtissier et 1 poignée de pop-corn
- Fermer les papillotes et lier les extrémités avec 2 brins de ficelle
- Ranger les papillotes dans un plat au four. Badigeonner chacune du reste de beurre fondu
- Glisser dans le four et laisser dorer environ 10 minutes
- Entre temps faire fondre 125 g de chocolat noir au bain-marie avec 2 c.à.s d'eau et du sirop
- Rajouter les grains de café soluble et bien amalgamer au chocolat fondu
- Hors du feu, incorporer 40 g de beurre jusqu'à obtention d'une sauce lisse
- Disposer les papillotes sur les assiettes entourées de sauce au chocolat chaud

Variation recette originale :

- J'ai remplacé les cacahuètes non salées par des pignons de pin, le pop-corn était nature ...
- ... à la place d'1/2 gousse de vanille j'ai utilisé de l'arôme vanille liquide, idem pour la vanille moulue
- J'ai rajouté le café soluble pour donner une amertume à la sauce chocolat.

