



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

. Poires au caramel .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 poire conférence
- Billes décoratives au chocolat
- Cannelle
- Glace vanille
- Nappage caramel

- Dans un récipient mélanger le nappage caramel avec la cannelle
- Peler puis couper en 2 la poire. Napper une assiette du mélange caramel / cannelle
- Disposer les moitiés de poires, napper de caramel puis de cannelle
- Servir avec une boule de glace vanille ... saupoudrée de cannelle. Décorer de billes de chocolat

Astuce : Pour des poires plus fondantes, les faire cuire dans du sucre, de la vanille et de l'eau



Variante : Poire Belle Hélène : 6 poires + 7 dl de glace à la vanille + 150 g de sucre + 1 gousse de vanille + 4.5 dl de sauce chocolat. Éplucher et couper les poires en retirant la queue, le cœur et les pépins. Mettre les moitiés de poire, le sucre et la gousse de vanille dans une casserole. Couvrir d'eau et laisser cuire pendant 10-20 minutes à petits frémissements jusqu'à ce que les poires soient tendres. Laisser les refroidir dans leur sirop et les égoutter à l'aide d'une écumoire. Déposer 1 boule de glace dans une coupe à dessert et recouvrir avec les moitiés de poire, napper le tout avec la sauce chocolat chaude.