

# Poires, amandes et chocolat

**Pour 4 personnes :**  
4 belles poires,  
½ citron,  
1 briquette de Mandorle,  
150 g de bon chocolat noir,  
1 poignée d'amandes effilées.

**Pour le sirop :**  
100 g de cassonade,  
2 bâtons de cannelle,  
1 gousse de vanille,  
2 ou 3 fleurs de badiane (anis étoilé).



Faire chauffer l'eau avec le sucre, les épices, la gousse de vanille fendue en deux et grattée dans une grande casserole.

Pendant ce temps, éplucher les poires, les couper en deux en gardant la queue, puis évider la partie contenant les pépins avec une cuillère parisienne. On peut faire tout cela d'une autre façon, c'est juste pour que cela soit plus joli ensuite. Arroser les morceaux de poire avec le jus de citron.

Quand l'eau est à frémissement, déposer délicatement les poires dans la casserole, baisser le feu et pocher les fruits environ 5 minutes. Couper le feu et laisser refroidir dans le bouillon. Faire griller légèrement les amandes effilées à sec dans une poêle antiadhésive.

Au moment de servir, faire fondre le chocolat à feu très doux avec environ la moitié de la briquette de Mandorle.

Verser le chocolat dans des petits verres ou tasses. Egoutter les poires, en déposer deux par assiettes et parsemer d'amandes effilées. Servir aussitôt.