



COUPE DE POIRES CARAMELISEES, VANILLE ET CHOCOLAT



Pour 6 coupes :

Pour les poires caramélisées

6 poires un peu fermes (voire dures)
1 jus de citron
80 g de sucre en poudre
10 cl de crème fleurette

Pour le bavaois vanille

Crème anglaise faite avec ½ l de lait et une gousse de vanille dont on aura gratté les graines,
4 feuilles de gélatine

Pour la couche de chocolat

80 g de chocolat de couverture
10 cl de crème fleurette

Préparer la crème anglaise et quand elle est chaude lui incorporer les 4 feuilles de gélatine, laisser refroidir.

Eplucher les poires et les couper en petits cubes et les arroser d'un jus de citron, les passer quelques minutes à la poêle avec le sucre pour qu'elles caramélisent, quand elles ont une jolie couleur ambrée, ajouter la crème et faire bouillir quelques secondes. Réserver.

Faire fondre tout doucement le chocolat râpé et lui incorporer la crème, remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réserver.

Dans des verres ou dans des coupes, verser un peu de crème vanille et laisser prendre imparfaitement au froid, ajouter alors les dés de poires avec leur caramel. Si le mélange vanille est très figé, les poires vont être totalement séparées de la crème vanille et je pense que c'est moins bon. Remettre au froid un moment et recouvrir avec le reste de l'appareil vanille et laisser ce dernier prendre totalement, cette fois, avant de couler le chocolat fondu qui a refroidi mais est toujours assez fluide.

On peut si on veut décorer avec des quartiers de poire caramélisés.

Servir très froid.

Ce dessert peut être préparé la veille.