



POIRES POCHÉES, SAUCE AU CHOCOLAT NOIR

6 poires Williams jaunes et rouges mûres mais fermes - 20cl Noilly-Prat dry ou vin blanc moelleux - 150g sucre en poudre - le jus et le zeste d'1/2 citron - 2 clous de girofle -

Eplucher les poires, les placer dans une casserole de manière à ce qu'elles tiennent debout. Verser le Noilly-Prat, le sucre, le jus de citron, le zeste de citron en lanières, les clous de girofle. Recouvrir d'eau jusqu'à la base des queues des poires. Porter à ébullition. Baisser le feu puis cuire 25 minutes. Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau. Laisser refroidir dans la casserole.

Sauce au chocolat noir : 200g chocolat noir Caraïbes de valrhona ou autre - 100g crème liquide entière -

Au bain-marie (ou non pour moi mais en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois) fondre le chocolat avec la crème sur feu doux. Remuer, réserver à température ambiante.

Service : Egoutter une poire, la placer dans une coupelle, verser la sauce au chocolat.

Conseil : il restera du sirop. Vous pouvez le conserver en le versant dans une bouteille en verre et en l'entreposant au réfrigérateur. Vous pourrez le réutiliser pour pocher d'autres poires.