



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Dessert De Poire Au Chocolat

Çikolatalı Armut Tatlısı



4 poires
8 cuillères à soupe de sucre
1 paquet de chocolat noir (85 g)
1,5 cuillère à soupe de beurre

- # Épluchez les poires, puis coupez en long. Sortez les nids des noyaux.
- # Rajoutez 1 cuillère à soupe de sucre sur chaque poire puis mettez dans une pochette de cuisson. Fermez la pochette serrement. Faites une coupure dans le bout.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 25 minutes.
- # Pendant ce temps, mettez dans un bol, du chocolat et du beurre. Faites fondre à très basse température en mélangeant régulièrement.
- # Placez les poires cuites deux par deux, dans l'assiette de service.
- # Partagez le chocolat fondu sur les poires. Servez quand elles refroidissent.

N-B; Le chocolat devient solide quand il refroidit. Pour cela, il est conseillé de séparer en portion en avance.