

# Poires pochées au chocolat, saveur anisée

Un dessert classique tout simple mais au combien succulent car la poire et le chocolat sont fait pour un mariage parfait. De plus quelle élégance dans votre assiette! Bref comment faire un dessert super facile, super bon, super beau, peu onéreux et bluffant! Poires pochées au chocolat c'est toujours gourmand!



Poires pochée au chocolat, saveur anisée

**Difficulté: facile**

**Ingrédients: pour 4 Poires pochées**

# au chocolat



Ingrédients de la poire au chocolat

- trois petits sablés que vous émietterez; pour la recette maison des sablés cliquez [ici](#)
- 60 grammes d'amandes effilées

## Pour la crème au chocolat

- 60 grammes de chocolat à pâtisser
- une pincée de fleur de sel
- 25 cl de crème fraîche liquide

## Pour les poires et le sirop

- une poire par personne. ATTENTION: choisissez des poires très fermes car à la cuisson elles se déliteront si elles sont mûres!
- pour le sirop de pochage : pour un litre d'eau comptez 350 grammes de sucre
- 15 cl de pastis par litre de sirop

## Pour la crème anglaise

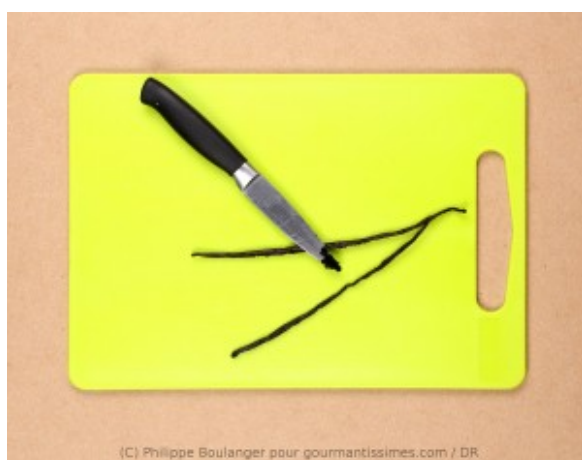
- 30 cl de crème anglaise. Pour cela il vous faut: 3 jaunes d'œuf, 30 grammes de sucre, 30 cl de lait, une gousse de vanille

# Préparation pour 4 Poires pochées au chocolat

:

Commencez par la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez en les petites graines.



grattez la gousse de vanille

- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



chauffez le lait avec la gousse de vanille et ses

graine

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



versez le sucre sur les jaunes

- Battez les jaunes d'œuf et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



A la fin ils ont blanchi!

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œufs/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



versez le lait sur les  
jaunes blanchis

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en inclinant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.



Faites chauffer la crème



La crème a la

consistance d'une crème anglaise

- Réservez au frais en plaçant un film plastique au contact de la crème; cela évite la formation d'une pellicule.

Passons au pochage des poires.

- Préparez le sirop en faisant chauffer l'eau , le sucre et le pastis dans un grand faitout.



Ajoutez le pastis

- Pendant que le sirop chauffe, épluchez les poires en gardant les queues.



Pelez les poires

- Puis déposez les poires dans le sirop chaud et cuire à feu doux environ 10 à 15 mn. Les poires sont cuites lorsque vous pouvez y planter la pointe d'un petit couteau facilement.



Pochez les poires dans le sirop



Vérifiez la cuisson des poires

- Coupez la base des poires pour assurer une meilleur stabilité au moment du dressage. Réservez les dans le sirop à température ambiante en attendant de dresser. Ou réservez les au frais mais réchauffez les légèrement au moment du dressage. Ce dessert est bien meilleur lorsque les poires ne sont pas froides.



Tranchez la base des poires

- Chauffez les amandes effilées à sec dans une poêle pour les rendre plus croquantes.



Faire griller les amandes à sec

Au dernier moment préparez la sauce au chocolat.

- Chauffez la crème.



Faites chauffer la crème



- Lorsque la crème est chaude, retirez la du feu et ajoutez le chocolat ainsi qu'une pincée de fleur de sel. C'est une petite astuce pour exhauster la saveur du chocolat.



Hors du feu versez le  
chocolat

- Mélangez bien.



Bien mélanger

## Dressage :

- Versez de la crème anglaise dans le fond de l'assiette.



Versez la crème anglaise dans le fond de l'assiette

- Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat chaud.



Au milieu versez une cuillerée de sauce au chocolat

- Puis dressez la poire sur le chocolat.



Puis dressez la poire sur le

## chocolat

- Reversez un peu de sauce au chocolat sur la poire.



Encore un peu de sauce au chocolat

- Terminez par les éclats de sablés et les amandes.



Terminez par les éclats de sablés et les amandes

- Parfaire le dressage avec un peu d'éclats de sablé sur le côté de l'assiette. Pour faire une ligne parfaite aidez vous avec une petite spatule.



Parfaire le dressage avec un peu d'éclats de sablés sur le côté de l'assiette



Et voilà un dessert super facile, super bon et super beau!

- MMMHHH! C'est-y pas gourmand...

