

Poires Belle-Hélène aux deux chocolats



Ingrédients pour 8 personnes

- 4 poires
- 1 L eau + 250 gr de sucre + quelques gouttes de vanille
- 3/4 litre de glace à la vanille
- 10 cl de crème liquide
- 125 g de chocolat blanc à pâtisser
- 100 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 40 g de beurre
- 40 g de pistaches décortiquées et hachées
- 40 g d'amandes effilées grillées.

Etapes de préparation

- 1 Portez la crème liquide à ébullition. Hors du feu, faites-y fondre le chocolat blanc en morceaux.
- 2 Faites fondre le chocolat noir en morceaux au bain-marie avec 1 cuillerée à soupe d'eau et le beurre. Mélangez pour lisser la sauce.
- 3 Déposez 2 quart-poires au sirop dans une assiette avec une boule de glace à la vanille.
- 4 Nappez un quart-poire de sauce au chocolat noir, l'autre de sauce au chocolat blanc. Parsemez d'amandes et pistaches. Servez immédiatement.
- 5 Ajoutez un biscuit dentelle pour la garniture.