

Ma poire Belle Hélène

Pour 6 personnes :

Pour la crème au chocolat :

½ litre de lait, 4 œufs, 50g de sucre, 50g de cacao en poudre

Pour le coulis de poire :

2 poires, 1 cuillère de sucre, 5cl d'eau, quelques gouttes de jus de citron

Pour les dés de poire :

2 poires, 1 cuillère à café de sucre

Pour le crumble au chocolat :

40g sucre glace, 40 g poudre d'amandes, 40 g beurre demi-sel, 20 g farine, 20g de cacao en poudre

Pour la glace vanille :

½ litre de lait, ½ litre de crème fleurette, 8 jaunes d'œuf, 200g de sucre, 2 gousses de vanille

Pour la sauce au chocolat :

150g de chocolat, 100g d'eau, 1 cuillère de beurre

La crème au chocolat :

Mélanger tous les ingrédients et verser dans 6 bols. Cuire au four à 120° jusqu'à ce que le flan prenne.

Le crumble :

Mélanger à la main tous les ingrédients et étaler sur une plaque à pâtisserie sur 5mm d'épaisseur. Cuire 15mn à 160°. Laisser refroidir avant de concasser en petits morceaux.

Les dés de poires :

Couper les poires épluchées en dés de 5mm. Les déposer dans une assiette creuse. Ajouter le sucre et couvrir d'une feuille de papier film. Cuire 5mn au micro onde pour obtenir des dés fondants.

Le coulis :

Couper les poires en 4 et retirer les pépins (ne pas les éplucher). Les cuire avec l'eau et le sucre 5mn et mixer finement.

La glace :

Faire bouillir la crème et le lait avec les gousses de vanille coupée en tous petits morceaux. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter au mélange lait-crème et cuire à la nappe (80°) comme pour une crème anglaise. Laisser refroidir en remuant de temps en temps. Placer la crème dans votre sorbetière pour obtenir une glace onctueuse.

La sauce chocolat :

Faire bouillir l'eau et verser sur le chocolat et le beurre. Bien mélanger pour obtenir une sauce bien lisse et brillante.

Montage :

Napper généreusement la crème au chocolat dans les bols avec le coulis de poire. Répartir dessus les dés de poire. Parsemer de crumble et déposer dessus une quenelle de glace vanille. Napper de sauce chocolat.