

Dessert

Ingrédients :

- Poire
- Huile d'olive
- Cannelle
- Sucre impalpable
- Glace vanille
- Crème liquide (30% de matière grasse)
- Facultatif : chocolat noir



Préparation

ETAPE 1

Laver les poires

ETAPE 2

Placer les poires dans un plat allant au four avec un peu d'huile et d'eau dans le fond.

Cuisson : +/- 30 min à 1h à 150 degrés, il faut que la poires soit brunies et plutôt molles.

ETAPE 3

Fouetter un peu de crème liquide avec du sucre impalpable pour que ça devienne une jolie chantilly.

Facultatif : faire fondre 4-5 barres de chocolat noir dans un poêlon avec un tout petit peu d'eau pour que celui-ci devienne liquide et brillant.

ETAPE 4

Disposez les poires chaudes sur l'assiette et saupoudrez avec un peu de cannelle ou de sucre impalpable. Y ajouter une boule de glace vanille et une fleur de chantilly ainsi qu'un trait de coulis de framboise ou de chocolat.