



## Roulé chocolat / poire

### LA CUISINE DE BOOMY

- 2 petites poires
- 1 cc de cassonade
- 10 gr de beurre
- 200 gr de chocolat noir
- 1 cs de miel
- 125 ml de crème liquide à 30 % de mg
- 50 gr de beurre

Faire fondre le chocolat au bain marie.  
Rajouter la crème et le miel lorsqu'il est fondu  
et mélanger le tout hors du feu.

Verser le tout dans votre robot mixeur,  
rajouter le beurre et mixer.  
Filmer au contact et laisser un peu durcir au  
réfrigérateur (à surveiller pour qu'elle ne  
devienne pas trop dure à étaler).

Pendant ce temps éplucher et couper les  
poires en dés, les mettre dans une poêle avec  
le sucre et le beurre, faire chauffer puis  
rajouter un peu d'eau et laisser cuire les poires  
à feu doux.

Une fois les poires fondantes, les égoutter et  
les mettre au frais.