

Poires pochées au thé, sauce au chocolat et crumble de pain d'épices

Pour 2 personnes

Pour les poires pochées

2 petites poires mûres et fermes

1 sachet de thé

45ml d'eau

45g de sucre

20g de miel

20ml de jus de citron

sauce au chocolat

60g de chocolat noir

40g de crème légère

4 cuil à soupe de sirop de cuisson

crumble de pain d'épice

2 tranches de pain d'épice

1 cuil à soupe de cassonade

Préparez les poires pochées : Epluchez les poires en laissant le pédoncule et badigeonnez-les de jus de citron pour les empêcher de noircir.

Préparez le sirop : Dans une casserole mélangez l'eau, le jus de citron, le miel, le sucre et le sachet de thé. Portez à ébullition et plongez-y les poires, laissez les cuire environ 15 minutes en les retournant régulièrement pour unifier le pochage. Egouttez les poires et laissez-les refroidir.

La sauce au chocolat: mettez tout les ingrédients dans un bol ou une casserole et faites fondre le chocolat au micro onde ou sur le feu, mélangez bien pour que la sauce soit homogène.

Crumble de pain d'épice: Coupez la tranche de pain d'épice en tout petits cubes. Dans une poêle mettez les cubes de pain d'épice, saupoudrez de cassonade et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que la cassonade fonde et caramélise, mélangez pour que le caramel enrobe tous les morceaux de pains d'épice et versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé, étalez bien et laissez refroidir.

Dans une assiette répartissez le crumble de pain d'épice, déposez une poire par dessus et nappez-la de sauce au chocolat tiède, servez aussitôt.