

# POIRE AU CHOCOLAT

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

## Ingrédients : ( 3 poires )

- 3 Poires
- 2 cc Nutella (20g)
- 1 cc Pralin
- 50ml d'eau pour une cuisson au Cookeo

## Recette :

- > Peler les poires entières
- > Couper le haut de la poire
- > Evider-les sans percer le fond
- > remplir les poires de Chocolat et remettre le haut de la poire coupée sur le dessus

( Je me suis aidée d'un cure dent pour maintenir la poire )

- > Déposer les poires au chocolat dans un récipient
- > Mettre l'eau dans le fond du récipient
- > Placer le récipient dans le Micro-Onde Sous une Cloche
- > Programmer 5 Min à 1000 W
- > Prolonger le temps si besoin
- > Déposer les poires dans un ramequins
- > Soudrer les poires avec du pralin
- > Servir