

# POIRE BELLE-HÉLÈNE

La poire Belle-Hélène est un dessert facile à réaliser et de saison ! Gourmand et fruité ... difficile d'y résister 😊

## **Ingrédients :** *Pour 4 poires Belle-Hélène*

- \* 4 poires (peu importe le type de poire, mais plutôt fermes)
- \* 1 litre d'eau
- \* 200 g de sucre en poudre
- \* 1 citron
- \* 100 g de chocolat noir
- \* 2 cuillères à soupe de lait
- \* 4 boules de glace vanille
- \* amandes effilées (facultatif)

**Préparation :** 10 minutes    **Cuisson :** 20 minutes



1. Pressez le citron afin d'en sortir le jus. Placez le jus, l'eau et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition.
2. En attendant, lavez et épluchez les poires, sans les ouvrir ni ôter les queues.
3. Placez les poires dans le sirop bouillant. Faites cuire 20 minutes. Vous devez pouvoir enfoncer facilement la lame d'un couteau dans la chair des poires. Laissez-les ensuite refroidir dans le sirop.
4. Disposez chaque poire dans une assiette ou un ramequin.
5. Faites fondre le chocolat avec le lait, au micro-ondes ou au bain-marie. Versez un peu de chocolat sur chaque poire et parsemez, si vous le souhaitez, de quelques amandes effilées.
6. Servez la poire Belle-Hélène avec une boule de glace vanille.

C'est prêt ! Alors bonne dégustation 😊