



Poire entière cœur caramel coulant et sauce chocolat

Ingrédients

- 250g Poires fraîches pochées au sirop ou en boîte
- 30g Caramel beurre salé
- 50g Chocolat pâtissier
- 100g de Lait
- 12g Easy-Base+

Le processus

Mettre les poires et leur jus dans le robot chauffant. Puis ajouter le Easy-Base+ et mixer jusqu'à 98°C. Faire le test de la cuillère puis verser la préparation dans les moules. Ajouter le cœur caramel dans la poire encore chaude avec une pipette. Refroidir à 4-5°C. Verser le lait chaud sur le chocolat et mélanger au fouet.

Démouler les poires et les poser dans l'assiette. Verser la sauce chocolat sur les poires.

Bon appétit !