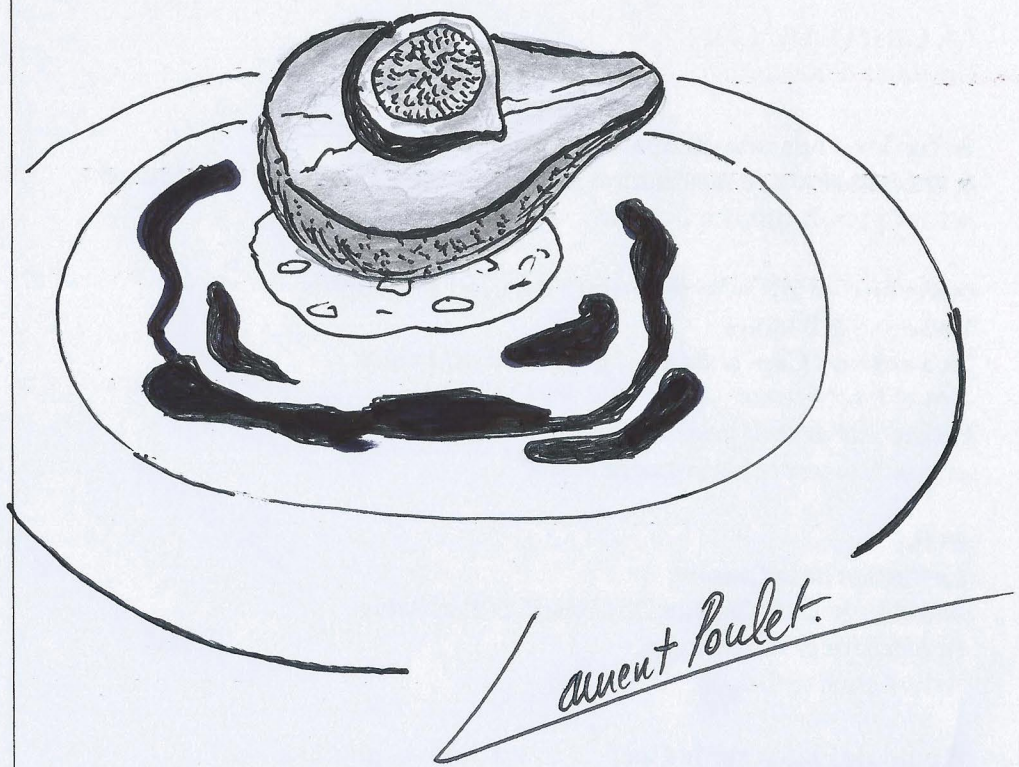
Pour 4 personnes :

Figue rôtie dans une Poire Comice de Savoie au miel de Tanneron,
Sauce yaourt Poire & miel,
Coulis de chocolat noir 66%.

- 2 poires Comice de Savoie
- 2 Figues
- 4 cuillères à soupe de miel
- SAUCE YAOURT :
- 2 yaourts nature
- 4 cuillères à café de miel
- Parures des poires en petits dés
- COULIS DE CHOCOLAT :
- 40g chocolat noir 66% Equateur
- 40g crème liquide
- 40g lait

1. Couper les figues en 2 dans le sens de la hauteur.
2. Couper les poires en 2 en taillant une assise du côté arrondi et en les vidant.
3. Placer chaque demi-figue dans chaque demi-poire.
4. Disposer le tout dans une plaque avec une cuillère à soupe de miel sur chacune.
5. Cuire au four à 180° pendant 7 min.
6. Tailler en petits dés les parures des poires.
7. La sauce yaourt :
   Ajouter aux yaourts 4 cuillères à café de miel + les dés de poire.
8. Le coulis de chocolat :
   Mettre à chauffer crème + lait
9. Couper le chocolat en très petits morceaux et le déposer dans un saladier.
10. Puis verser sur le chocolat, le mélange crème + lait bouillant !,
    Bien mélanger avec un fouet > et la sauce est terminée.
    (Vous pouvez ajouter de la vanille pendant la chauffe du lait selon votre goût).
11. Dresser l'assiette :
    au milieu, un disque de sauce yaourt, poser dessus la figue-poire,
    et autour le coulis de chocolat. (ce dessert peut-être servi chaud ou froid)

    Peut-être accompagné idéalement avec une glace Vanille,
    et/ou un petit sablé.

Figue rôtie dans une Poire Comice de Savoie
au miel de Tanneron,
Sauce yaourt Poire & miel,
Coulis de chocolat noir 66%.