

Pour 4 personnes :

**Poire farcie d'une Figue au Miel de Tanneron,
Rôtie au four, sauce Chocolat Noir 66%,
Amandes torréfiées.**

- 4 Poires Abates
- 4 Figues noires du Var
- 4 cuillères à soupe de Miel de Tanneron

SAUCE CHOCOLAT :

- 80g chocolat noir 66% Mexique
- 80g crème liquide
- 80g lait

- 4 cuillères à soupe d'Amandes baton

1. Vider par dessous les poires avec une « cuillère à pomme parisienne », en réalisant un trou de la taille des Figues, puis les éplucher.
2. Laver les Figues et couper le bout dur du « chapeau ».
3. Déposer une cuillère à café de miel à l'intérieur de chaque Poire, et placer une Figue dans chaque Poire.
4. Placer debout dans une plaque à rôtir les Poires, verser sur chacune une cuillère à café de Miel et parsemer les Amandes.
5. Mettre au Four à 180° pendant 7 minutes.
6. réaliser La sauce chocolat :
Mettre à chauffer crème + lait
7. Couper le chocolat en très petits morceaux et le déposer dans un saladier.
8. 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).
9. Dresser l'assiette :
Poser la Poire debout au centre de l'assiette et la sauce chocolat chaude autour.

Peut-être servie Froide ou Chaude et accompagnée idéalement avec une glace Vanille.

Poire farcie d'une Figue au Miel de Tanneron,
rôtie au four, sauce Chocolat Noir 66%,
Amandes torréfiées.

Prenom & Nom de l'élève

Classe

