

■ LES POIRES
AU CHOCOLAT
pour 4 personnes

*4 à 6 belles poires; 4 dl d'eau;
30 g de sucre fin cristallisé;
100 g de chocolat à cuire; 2
cuillerées à soupe de maïzena;
2 dl de crème fraîche.*

1. Laver les poires, les peler et les couper en deux. Enlever les cœurs. Les faire cuire dans 3 dl d'eau avec le sucre pendant vingt minutes.
2. Faire fondre le chocolat avec un demi-dl d'eau, au bain-marie. D'autre part, délayer le maïzena avec le demi-dl restant. Egoutter les poires, les dresser dans un compotier. Mélanger le chocolat fondu, la poudre de maïzena délayée et le liquide restant de la compote. Porter doucement à ébullition jusqu'à l'obtention d'un liquide lié. Laisser refroidir. Monter la crème en Chantilly et incorporer cette dernière au mélange. Arroser les fruits de cette crème.