

POIRE CRUE SUR FLAN CHOCOLAT SANS ŒUFS

POIRE CRUE SUR FLAN CHOCOLAT SANS ŒUFS est un dessert très facile et rapide à réaliser avec très peu d'ingrédients, pour un résultat succulent et sans surprise. Les poires s'associent idéalement avec le chocolat et cette fois la recette est sans œufs.

2 poires
500-600 ml lait de soja vanille
50 gr chocolat noir pâtissier
2 gr agar agar



🕒 10 minutes
🔥 1 minute
🍴 4 portions



1. Verser le lait végétal dans une casserole et y diluer de l'agar agar



2. Mettre à chauffer jusqu'à ébullition (le lait monte très vite) tout en remuant



3. Après avoir cassé les carrés de chocolat dans un bol, verser un peu de lait bouillant par dessus et laisser ramollir le chocolat quelques secondes. Puis remuer vivement jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.



4. Verser le chocolat fondu dans la casserole de lait bouillant et bien mélanger au fouet



5. Le mélange doit être homogène



6. Dresser le mélange encore chaud dans des coupes à l'aide d'une louche (ou verser directement à la casserole)



7. Les coupes remplies doivent aller au frais pour que le flan prenne vite



8. Dès que les flans sont prêts, éplucher les poires et les couper en tranches fines et régulières



9. Disposer la poire par dessus (environ 1/2 poire par flan). A déguster très vite, avant que la poire ne s'oxyde à l'air, ou filmer au frais pour protéger.

Afin d'éviter les surfaces oxydées qui noircissent, on peut préparer un peu de jus de citron et d'agar agar puis badigeonner les fruits à l'aide d'un pinceau : il se formera une pellicule protectrice pour un beau dessert brillant