

# POIRES CRUES A LA CRÈME CHOCOLAT

POIRES CRUES A LA CRÈME CHOCOLAT dessert protéiné avec une base de crème pâtissière légèrement chocolatée et de poires fraîches. Cette préparation très peu sucrée permet de profiter souvent de ce délicieux dessert.

3 poires

600 ml Lait de soja

60 gr chocolat noir pâtissier

2 càs miel

3 jaunes d'oeufs

50 gr farine

2 càs noix de coco râpée



 20 minutes  
 5 minutes  
 4 portions



1. Éplucher les poires (bien mûres) après les avoir lavées



2. Couper en petits dés



3. Ajouter le jus d'un demi-citron pour éviter qu'elles noircissent en attendant le dressage, filmer et réserver au frais



4. Mettre à chauffer le lait végétal, puis éteindre dès qu'il est presque bouillant.



5. Verser le lait chaud sur le chocolat coupé en morceaux dans un bol. Attendre une minute qu'il ramollisse puis remuer pour finir de le dissoudre



6. Verser le liquide chocolaté dans la casserole avec le reste du lait végétal très chaud.



7. Bien mélanger le tout au fouet, pour obtenir un chocolat chaud



8. Préparer les jaunes d'œufs et les mélanger vivement avec du miel (ou du sucre le cas échéant)



9. Préparer 50 gr de féculé (ou farine blanche) - soit 8 à 10 % du volume de lait végétal



**10.** Ajouter la farine au mélange de miel et jaunes d'œufs



**11.** Bien mélanger jusqu'à une texture crémeuse



**12.** Ajouter un peu de chocolat chaud pour diluer jusqu'à ce que le mélange devienne quasiment liquide



**13.** Verser le bol dans la casserole avec le reste du lait chocolaté



**14.** Mélanger vivement au fouet, mettre à chauffer à feu moyen, sans cesser de remuer (pour éviter que le fond n'accroche). Au bout de 5 minutes environ le mélange s'épaissit pour se transformer en crème pâtissière



**15.** Laisser un peu refroidir la crème chocolatée avant le dressage. Préparer des coupes, et commencer par une couche de crème. Ici ont été réalisées 2 coupes tailles XXL, mais il vaut mieux en faire 4 de taille normale pour des invités.



**16.** Continuer à dresser en ajoutant une couche de poires



**17.** Ainsi de suite, une couche de crème



**18.** La seconde couche de poires



**19.** On termine par la crème, qui va bomber le dessert. Faire des dessins à la fourchette. (Utiliser éventuellement une poche à douche si la crème est bien épaisse)



**20.** Finaliser la présentation en saupoudrant avec un peu de noix de coco



**21.** Laisser au réfrigérateur au moins 1 heure, car ce dessert se déguste très frais.