



Crèmeux au chocolat, poires caramélisées au miel et aux épices



Ingrédients

- 2 biscuits gavotte (crêpe dentelle)

Pour le crèmeux

- 130 g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 1 petite cuillère à café de maïzena
- 125 g de lait
- 125 g de crème liquide entière

Pour les poires caramélisées au miel

- 4 à 6 poires (selon la taille)
 - 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café de mélange à pain d'épices

Pour le crèmeux

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Mettre le lait et la crème à chauffer.

Dans un saladier fouetter les jaunes d'œufs, la maïzena et le sucre. Verser doucement le mélange lait/crème bouillant sur les jaunes en remuant continuellement. Remettre le mélange dans la casserole et faire cuire le tout à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une cuisson à la nappe (elle doit épaissir un peu et napper la cuillère).

Mélanger ensuite cette crème avec le chocolat fondu et terminer en mixant avec le mixeur plongeant afin d'avoir une consistance bien homogène et crémeuse.

Répartir la préparation en coupes ou en verrines.

Pour les poires

Peler les poires puis les tailler en petits dés.

Dans une sauteuse, faire chauffer le miel sur feu assez vif jusqu'à ce qu'il commence à légèrement dorer. Ajouter alors les dés de poires et les épices. Bien mélanger et laisser cuire quelques minutes à feu vif jusqu'à ce que les fruits s'imprègnent des saveurs du miel et des épices et que le jus soit en grande partie évaporé. Laisser refroidir.

Au moment de servir, réduire les biscuits gavotte en brisure en les laissant dans leur emballage individuel. Ouvrir ensuite le papier et les récupérer dans un petit bol.

Disposer les dés de poires à la surface du crèmeux et saupoudrer des brisures de gavotte.

