



*Délice de poire aux amandes
et au chocolat*



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniormoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes :

4 poires
150 grs de beurre
150 grs de sucre glace
150 grs d'amandes en poudre
2 cuillères à soupe de kirsch

Glaçage :
125 grs de chocolat
2 cuillères à soupe de crème
fraîche

Réalisez un sirop avec 10 morceaux de sucre et une gousse de vanille.
Pelez les poires. Faites pocher environ 15 mns dans le sirop.
Coupez les poires froides et égouttées en lamelles.

Mélangez le beurre et le sucre glace et travaillez le tout en crème.
Ajoutez les amandes et battre pendant 5 mns.
Incorporez le kirsch.
Ajoutez délicatement les poires.

Mettre dans un moule à charlotte en tassant bien. Couvrir avec une
soucoupe chargée de poids.

Réservez au réfrigérateur durant 4 heures minimum.
Démoulez et nappez d'un glaçage au chocolat.

Laissez au frais jusqu'au moment de servir.

*Vous pouvez également réaliser cette recette avec des
poires en conserve*

