

FLAN DE POIRES AU CHOCOLAT

RECETTE N°7231

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 2/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 6 poires
- une noix de beurre
- une cuillerée à soupe rase de farine
- 75 g de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille
- 120 g de chocolat noir
- 50 g crème liquide

MATERIELS INDISPENSABLES

- couteau de cuisine
- éplucheur
- sauteuse
- plat de service
- bol à pâtisserie
- fouet
- cuillère en bois
- casserole
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



15 ETAPES A SUIVRES

01. Coupez les poires épluchées en tranches fines.
02. Faites-les cuire avec une noix de beurre dans une sauteuse.
03. Saupoudrez de farine, mélangez délicatement.
04. Mouillez avec un verre d'eau, ajoutez 75 g de sucre et une gousse de vanille fendue.
05. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les poires soient tendres.
06. Disposez-les sur un plat.
07. Réservez le sirop.
08. Dans un bol, battez les jaunes d'oeufs, délayez avec 2 cuillerées à soupe de sirop de cuisson puis versez le tout dans la sauteuse et laissez épaissir à feu doux, sans cesser de tourner.
09. Retirez la gousse de vanille.
10. Versez cette sauce sur les poires.
11. Mélangez délicatement et mettez au frais.
12. Pour la sauce:
13. faites chauffer la crème, ajoutez le chocolat en morceaux.
14. Remuez.
15. Servez chaud avec le flan aux poires.

NOTES PERSONNELLES
