

POIRES RÔTIES AU CHOCOLAT



VALEUR NUTRITIVE: 143 kcal/personne

- 4 Cuillères à café de sucre en poudre
- 4 Poire
- 4 pincées Beurre
- 4 pincée Cannelle
- 30.0 gr Chocolat noir (tablette)

- Préchauffez le four th.6 (180°C).
- Epluchez les poires en leur réservant la queue. Découpez les dans la longueur et enlevez les pépins. Déposez-les dans un plat beurré. Parsemez sur les poires le sucre, la cannelle.
- Enfournez 10 min. Puis arrosez des fruits avec le jus rendu, faites cuire encore 10 min, arrosez et faites cuire de nouveau 10 min, servez tiède ou froid.
- Dans une tasse mettre les carrés de chocolat, puis les passer au micro onde (pas trop fort pour éviter de brûler le chocolat) puis avec le jus de cuisson des poires délayer le chocolat pour en faire une sauce onctueuse.
- Puis répartir le chocolat sur les poires rôties.