Poires pochées vapeur, sauce chocolat

dessert chocolat poire végétarien

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 2 personnes

- 2 poires mûres
- 60 g de sucre blond
- 25 g de miel toutes fleurs
- 1 c. à c. de poivre de Sichuan
- Zeste de citron J
- us de citron

- Vanille
- Eau
  Pour la sauce au chocolat
- 10 cl d'eau
- 5 g de miel
- 50 g de chocolat noir à 66 %
- 5 g de cacao
- 1 pincée de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épluchez les poires, retirez leur pédoncule par le bas avec un couteau d'office et mettez-les dans un des compartiments du trio avec le sucre, le miel, le poivre, le zeste et un filet de jus de citron, la vanille et de l'eau, de façon à recouvrir les poires. Dans un autre compartiment du trio, déposez les ingrédients de la sauce. Dès que l'eau bout, posez les deux compartiments du trio sur le tamis du Vitaliseur, puis déposez le tamis sur la cuve. Baissez un peu le feu et faites cuire la sauce au chocolat pendant 7 minutes et les poires pendant 20 à 25 minutes.
3. Retirez le compartiment contenant la sauce au chocolat en protégeant vos mains, laissez reposer quelques instants, puis remuez pour lisser la sauce. Il sera peut-être nécessaire de la mixer.
4. Vérifiez la cuisson des poires en piquant l'une d'elles avec la pointe du couteau qui doit s'enfoncer sans difficulté.
5. Quand les poires sont pochées, vous pouvez les servir chaudes ou bien les laisser tiédir dans leur sirop et les servir à température ambiante (ou le lendemain, en les conservant au réfrigérateur dans leur sirop). Présentez la sauce au chocolat afin que chacun se serve suivant son envie.

Les poires pochées sont délicieuses ! On peut les associer à de nombreuses épices : poivre, baies roses, badiane, etc. Ici, nous avons choisi un poivre de Sichuan, pour les parfumer, du miel et un peu de vanille. La sauce qui accompagne cette poire est tirée d'une recette de chocolat chaud de Pierre Hermé. Merci à Vanessa Romano pour ce dessert gourmand.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises