

TERRINE DE CHOCOLAT AUX POIRES



Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients :

150 g de chocolat praliné

150 g de chocolat noir

1 boîte de poire (4/4)

3 jaunes d'œuf

125 g de beurre

40 g de sucre

4 c à c de maïzena en poudre

25 cl de lait

Eplucher les poires et les couper en petits morceaux

Faire chauffer le lait. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf, le sucre, la maïzena. Verser sur ce mélange le lait chaud. Faire épaissir dans une casserole à feu doux sans jamais laisser bouillir.

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Mélanger les deux préparations et ajouter les morceaux de poires.

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone (pour faciliter le démoulage).

Mettre le moule à cake au réfrigérateur pendant six à huit heures.

(Peut se préparer la veille)