

# 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)**