

CHOCOLAT FONDANT AUX SPECULOOS ET POIRES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

150 g de speculoos

20 cl de crème liquide

50 g de chocolat

6 demi-poires au sirop

Egoutter les poires puis les couper en petits dés.

Mixer les speculoos en poudre fine. Réserver 4 cuillères à café de poudre.

Faire fondre le chocolat avec la crème liquide en chauffant sur feu doux.

Mélanger la poudre de speculoos avec le chocolat.

Ajouter l'équivalent de 4 demi-poires. Répartir dans des verrines.

Conserver au frais.

Au moment de servir, répartir les dés de poire restants et la poudre de speculoos entre chaque verrine.