

SOUPE DE POIRES AU PRALINE



Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 poires mûres (ou une grande boîte de poires au sirop)

150 g de chocolat praliné à pâtisser

15 cl de crème fraîche liquide

50 g d'amandes effilées

1 citron

Eplucher les poires et les couper en lamelles.

Les disposer dans quatre coupelles assez profondes. Arroser avec le jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.

Dorer les amandes à sec dans une poêle, puis les laisser refroidir.

Faire une ganache avec le chocolat.

Chauffer le chocolat au bain-marie en veillant à ne pas dépasser 40 degrés. En même temps, faire chauffer doucement la crème liquide en ne dépassant pas 40 degrés.

Lorsque le chocolat est fondu, verser doucement la crème. Mélanger avec une spatule puis émulsionner au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

Au moment de servir, réchauffer la ganache pour qu'elle soit chaude (attention à ne pas la réchauffer trop fort). Répartir la ganache sur les poires.

Parsemer les amandes grillées sur les poires et servir aussitôt.