Poires rôties au chocolat

Dessert

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 125.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.665

Les ingrédients

- 4.0 cc Sucre en poudre
- 4.0 u Poire
- 4.0 p Beurre
- 4.0 p Cannelle
- 30.0 gr Chocolat noir (tablette)

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Epluchez les poires en leur réservant la queue. Découpez les dans la longeur et enlevez les pépins. Déposez-les dans un plat beurré. Parsemez sur les poires le sucre, la cannelle.

Enfournez 10 min. Puis arrosez des fruits avec le jus rendu, faites cuire encore 10 min, arrosez et faites cuire de nouveau 10 min, servez tiède ou froid.

Dans une tasse mettre les carrés de chocolat, puis les passer au micro onde (pas trop fort pour éviter de brûler le chocolat) puis avec le jus de cuisson des poires délayer le chocolat pour en faire une sauce onctueuse.
Puis répartir le chocolat sur les poires rôties.