



## POIRES POCHEES AU SAFRAN SAUCE CHOCOLAT



Pour 6 personnes :

- 6 poires (mûres mais encore fermes)
- 750 ml d'eau
- 150 g de sucre
- 8 pistils de Safran des Grillons
- 1/2 citron
- 150 g de chocolat noir (70%)
- 10 cl de crème liquide

- Faire infuser une demi-heure avant le safran dans un peu d'eau tiède
- Pendant ce temps, éplucher les poires à l'économe en laissant la queue. Citronner les poires sur toute leur surface afin qu'elles ne noircissent pas.
- Dans une grande casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre. Laisser frémir quelques minutes. Ajouter le safran infusé.
- Placer les poires dans le sirop. Les laisser cuire à couvert pendant 15 à 20 minutes à feu doux. Elles doivent rester fermes. Les laisser refroidir dans le sirop puis, les placer au frais.

### Sauce au chocolat:

- Faire fondre au bain-marie le chocolat. Incorporer 10 cl de crème liquide. Réserver au chaud.
- Sortir les poires du frigo, les égoutter et les sécher sur un sopalin.
- Déposer joliment la sauce au chocolat tiède sur le haut de la poire.
- Décorer de feuilles d'or alimentaire. (facultatif)