

BRICKS AUX POIRES FLAMBÉES ET AU CHOCOLAT

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE BRIQUE OU FILO	4
- POIRE(S) AU SIROP	4 demies
- CHOCOLAT FONDANT	4 carreaux
- SUCRE SEMOULE	15g
- BEURRE DE CUISSON	20g fondu + 1 noix
- RHUM	4 cl
- CREME CHANTILLY	un peu

Recette:

- Egouttez les poires au sirop et séchez-les avec du papier absorbant.
- Dans un caquelon, faites fondre une noix de beurre.
- Faites-y revenir les demies poires pendant 2 bonnes minutes en les retournant de temps en temps.
- Ajoutez le rhum puis flambez les poires. Laissez refroidir le tout.
- Etalez les feuilles de brique, badigeonnez-les de beurre fondu puis déposez une demi poire au centre face ronde en bas. Placez un carreau de chocolat dans le creux de la demi poire. Fermez les bords et placez dans le plat à CRISP.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez 8 minutes.
- Servez avec de la chantilly.

Option:

Vous pouvez utiliser du chocolat (noir) aux noix de pécan.

