

Poires Belle-Hélène

Préparation : 30 mn, cuisson : 20 mn.

Pour 6 personnes.

6 poires moyennes mûres ou 3 grosses poires ou 1 boîte de poires au sirop, 250 g de chocolat à croquer, 1 citron, 3/4 de litre de glace à la vanille, 250 g de sucre.

Avec le sucre et un verre d'eau faire un sirop cuit à grand feu 10 mn dans une casserole à large fond. Eplucher les poires, les couper en deux en longueur, retirer les pépins, les mettre dans le sirop bouillant, autant que possible sans qu'elles se chevauchent, presser quelques gouttes de citron.

Dès que l'ébullition reprend, retirer du feu. Laisser tiédir les fruits dans le sirop, puis les égoutter et les mettre au frais. Mettre également les coupes de service au réfrigérateur.

Pour servir, fractionner le chocolat dans une casserole avec 4 c à soupe d'eau chaude. Au bain-marie, le faire fondre pour obtenir une belle pâte coulante. Le garder au chaud.

Disposer deux boules de glace à la vanille dans chaque coupe, couvrir d'une ou deux demi-poires. A table verser le chocolat chaud sur la préparation.

Les coupes peuvent être préparées avant le repas si l'on a un freezer. Mais le chocolat doit être servi chaud.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.