

INGRÉDIENTS

1 L	de lait ou boisson végétale
50 g soit 5 c. à s.	de cacao en poudre
50 g soit 5 c. à s.	de fécule de maïs
100 g soit 10 c. à s.	de sucre de canne
3	grosses poires



Idéal pour utiliser vos fruits un peu trop mûrs.



Facile



12 personnes



15 minutes de préparation
2 heures de repos



0,32 €/personne avec des ingrédients biologiques

PRÉPARATION

1. Lavez et épluchez les poires. Videz le cœur des poires et coupez-les grossièrement. Mettez-les à cuire dans une casserole. Lorsqu'elles sont cuites, réservez-les.
2. Dans une autre casserole, mélangez à froid les éléments secs : le cacao, le sucre, et la fécule de maïs.
3. Toujours à froid, incorporez petit à petit le lait. Mélangez bien pour éviter la formation de grumeaux. Quand vous avez fini de verser le lait, allumez la plaque.
4. Portez à ébullition en fouettant sans interruption : le mélange va commencer à s'épaissir. À l'apparition des premières bulles, comptez 1 minute puis stoppez la cuisson. Continuez de fouetter pour refroidir le mélange.
5. Dressez vos 10 verrines en répartissant la compotée de poires dans les fonds, puis versez la crème au chocolat.
6. Lorsque les verrines sont à température ambiante, laissez-les refroidir 2 heures de plus au frigo avant de les déguster.

VARIANTES

La recette s'adapte à toutes les saisons : framboises fraîches en été, clémentines en hiver...

Vous pouvez également remplacer le chocolat par une gousse de vanille, de l'extrait d'amande amère, ou encore de la purée de noisettes.

CONSERVATION

Les verrines se conservent 4 jours au frigo.

ASTUCES

Jouez sur la consistance de la crème en modulant la quantité de fécule de maïs. Sucrez également en fonction de vos goûts.