



Tartelettes meringuées HUG «Poire belle Hélène»

Recette pour 10 tartelettes meringuées HUG

Ingrédients

- 10 petites poires
- env. 5 dl de vin blanc
- 8 c.s. de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1 morceau de gingembre
- 1 petit zeste de citron
- 10 petites boules de glace à la vanille
- Sucre glace pour saupoudrer

Pour la sauce au chocolat:

- 100 g de chocolat noir
- 4 c. s. de crème



Préparation:

Faire bouillir le vin avec le sucre, le zeste de citron et les épices. Eplucher les poires, les épépiner et les couper en petits morceaux (en huit). Les déposer de suite dans la décoction de vin et faire pocher doucement quelques instants. Ne pas laisser trop ramollir!

Pour la sauce, couper le chocolat et le faire fondre à chaleur moyenne avec la crème – ou mieux au bain-marie.

Mettre une boule de glace à la vanille dans chaque tartelette meringuée HUG. Disposer joliment les morceaux de poire. Verser la sauce au chocolat de façon décorative. Saupoudrer éventuellement le pourtour des assiettes de sucre glace.

