

ŒUFS AU CHOCOLAT PRALINE ET POIRES



Facile

Préparation: 10-15 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 4 oeufs:

1 poire william mûre

80 g de bon chocolat praliné (éviter la pralinoise trop sucrée) râpé (ou 60 de chocolat au lait de couverture + 1 c. à soupe de praliné en pâte)

60 g de crème liquide

5 cl de lait

Casser les oeufs au toque-œuf si possible ou en découpant chapeau au 4/5 de leur hauteur. Réserver leur contenu au frais pour une autre recette.

Laver les coquilles sans les casser, intérieurement et extérieurement, le faire sécher en les retournant sur un torchon.

Peler la poire la couper en dés et les cuire nature, dans une casserole à feu doux, sans ajouter d'eau. Dès qu'elles sont tendres, les débarrasser sur une assiette. A la fourchette, les réduire en purée. Réserver au froid.

Chauffer la crème et le lait à ébullition. Couper le feu, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Laisser tiédir avant de remplir les coques des oeufs.

Répartir le quart de la compote de poires nature, la tasser un peu et verser le chocolat jusqu'à quelques millimètres du bord des oeufs pour ne pas faire déborder en plongeant la cuillère pour remonter de la poire et du chocolat.