

**POIRES AU GINGEMBRE, GLACE AU MIEL, FEUILLETE ET  
COULIS DE CHOCOLAT**

Recette de Michel Divorne 2004

Pour 4 personnes

- 1 paquet de pâte feuilletée
- 2 cs cannelle en poudre
- 12 morceaux de sucre brun
- 4 petites poires Packams, Conférence ou autre de type dure et sucrée
- 100 g gingembre frais
- 1 citron en jus
- 100 g glace à la vanille
- 4 cs Miel Suisse
- ½ plaque de chocolat noir ménage

**Recette :**

1. Sucre et saupoudrer de cannelle la pâte feuilletée sur sa feuille de papier four et bien imprégner en lissant avec le dos d'une cuillère à soupe. Découper des carrés de 4 cm. de côtés au couteau-rouleau et cuire au four environ 10 minutes, surveiller la cuisson car la couleur brune arrive très vite, sortir la pâte et détacher les portions.
2. Peler les poires et évider le centre. Les faire cuire recouvertes d'eau avec le sucre et le gingembre coupé en petits morceaux. Lorsque les poires sont cuites, les sortir et les conserver au frigo. Garder le jus de cuisson dans la casserole, évacuer les morceaux de gingembre, incorporer le jus de citron et laisser réduire en surveillant pour en arriver à un coulis brunâtre, laisser refroidir.
3. Ramollir légèrement la glace vanille et le miel, incorporer le miel dans la glace et remettre au congélateur.
4. Ramollir la plaque de chocolat noir avec un peu d'eau, dans une casserole ou dans le four micro-ondes. Mélanger pour que le chocolat soit onctueux.
5. Placer sur l'assiette une poire avec la pointe découpée en filets et un petit filet de son coulis de gingembre, une boule de glace au miel recouverte d'une portion de feuilleté, décorer autour avec un filet de chocolat.