



Coulis de poire



8

Difficulté



20 min



2 h



20 min

Voici le coulis de poire pour accompagner le fondant au chocolat et châtaignes ou tout autre gâteau chocolat d'ailleurs... Moi je préfère le coulis de poire à la crème anglaise, c'est bien plus frais et très léger.



Ingrédients :

- 2 poires
- 25cl eau bouillante

Préparation :

Éplucher, épépiner et couper les poires en dés. Plonger les dans 25 cl d'eau bouillante et laisser cuire 20 minutes à feu doux et à couvert.

Mixer les poires avec le jus et réserver au frais.

Servir le coulis bien frais soit dans un petit verre afin que chacun puisse doser ou en nappant le gâteau et il ne vous reste plus qu'à déguster... Bon appétit