

# Poires William pochées nappées au chocolat fondant

## Ingrédients

4 poires William  
3/4 d'une tablette de chocolat noir pâtisseries  
300g de sucre  
3 noisettes de beurre  
Quelques gouttes de fleur d'oranger  
2 pincées de cannelle

## Préparation

Éplucher les poires, mettre dans une casserole de l'eau (assez pour recouvrir la totalité de vos poires), le sucre, la cannelle et quelques gouttes de fleur d'oranger. Portez à ébullition et plonger-y les poires.

À la fin de cuisson, mettre vos poires à tiédir et préparer le chocolat. Couper le chocolat et le mélanger avec le beurre. Laissez fondre.

Dans des verrines, mettre les poires et faire couler le chocolat fondu.



QT'M LE BIO