

## Cocotte poire, amande, cœur praliné



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 petites poires (ici variété Rochas)
- 1 citron
- 100 g de sucre
- 30 g de beurre
- gelée d'abricot
- 80 g de Pralinoise ou 80 g chocolat noir fondu mélangé avec 7 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de pistaches mondées non salées hachées
- 1 bâton de cannelle
- 1 cm de gingembre frais râpé ou 1 CC à café en poudre ( Facultatif)
- Pour la déco :
- 4 feuilles de menthe (ou feuilles de mandarinier)
- Pour la crème d'amande :
- 2 œufs
- 60 g de sucre glace
- 80 g d'amandes en poudre
- 100 g de crème épaisse

### Préparation :

Faites bouillir 3/4 l d'eau (750 ml) dans une casserole avec le sucre, le gingembre et la cannelle. Épluchez finement les poires, évidez-les par la base avec la pointe d'une couteau et coupez légèrement leurs bases pour qu'elles tiennent droit. Plongez-les dans le sirop bouillant et laissez-les cuire 25 à 30 minutes. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec la crème, le sucre glace puis ajoutez la poudre d'amande. Montez les blancs en neiges avec quelques gouttes de citron et incorporez-les au précédent mélange. Beurrez le plat. Répartissez la crème d'amande à mi-hauteur. Fourrez les poires par le bas avec 2 rectangles de Pralinoise (ou le chocolat fondu). Déposez les poires. Faites cuire 20 minutes à 200°C (thermostat 6-7) ou 15 minutes pour un four à chaleur tournante. Une fois la cuisson terminée, nappez le haut des poires avec de la gelée d'abricot (ou du sirop d'agave ou du miel...). Saupoudrez des pistaches hachées. Pour la déco, vous pouvez simuler les feuilles de la poire avec des feuilles de menthe ou de mandarinier. Servir froid avec éventuellement un boule de glace.