

Poissons d'Avril

Ingrédients : pour 2 personnes

2 poires (Angélys et Comice) ; 4 Janots ; 1 briquette de crème anglaise de 120cL ; pépites de chocolat et du caramel liquide.

Préparation :

Vous pouvez utiliser les poires crues ou pochées.
Peler les poires, les couper en deux et les évider. Napper une assiette à dessert de crème anglaise et dessiner des vagues avec le caramel liquide. Poser les demi poires cote à cote en décalé sur la crème. Faire l'œil avec une pépite de chocolat et disposer un Janot au bout de chaque poire pour faire la queue.

Déguster avec gourmandise sans attendre avec un verre de pétillant de poire !

Bon appétit !

