



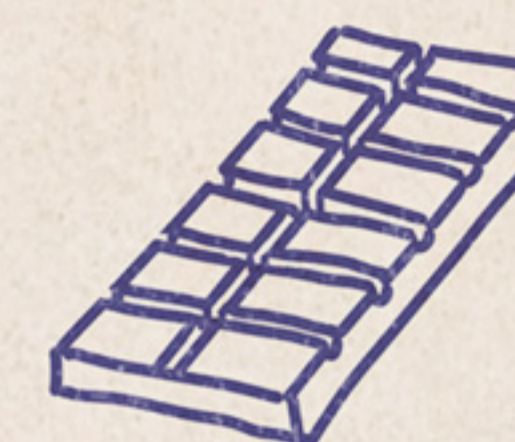
# Croque Chocopoire

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

## Ingrédients

- 2 poires mûres
- 8 tranches de pain brioché
- 1 tablette de chocolat noire ou au lait suivant la préférence
- 30gr de beurre
- 30gr de sucre en poudre

## Préparation



3

- 1 - Epluchez et coupez les poires en 8 fines tranches, bien sûr ne pas mettre le cœur de la poire (trop ferme)
- 2 - Faites fondre le beurre dans une poêle, une fois le beurre fondu ajoutez le sucre. Dès que le sucre est fondu, mettez à colorer doucement les tranches de poires sur chaque face.
- 3 - Placez sur 4 tranches de pain, 4 tranches de poires cuites, puis râpez (comme pour du fromage) les carrés de chocolat généreusement. Remettez les dernières tranches de poires par-dessus et refermez avec la dernière tranche de pain .
- 4 - Placez les croques chocopoire dans un appareil à croque-monsieur pendant quelques minutes, ou passez les croques au four bien chaud (200°C) pendant 5 minutes
- 4 - Servez encore un peu chaud et mangez avec les doigts bien sûr !

