

## MOUSSE CARAMBAR, POIRES ET SAUCE CHOCOLAT



### Ingrédients : (pour 8 personnes)

**Mousse carambar**  
120 gr de carambar  
2,5 dl de crème  
1 dl de lait

**Sauce chocolat**  
80 gr de chocolat noir

**Poires au sirop**  
4 poires  
7 dl d'eau  
4-5 c. à soupe de sucre  
1 demi-citron

1 sachet de dentelles Gavotte  
(France grands magasins et Picard)

### Préparation :

**Mousse carambar :** faites fondre le carambar dans la crème et le lait. Quand le mélange est homogène, laisser refroidir. Passer ensuite et mettre dans l'émulsionneur.

**Poires :** les peler puis les couper en deux et les faire pocher dans l'eau additionnée de sucre et d'un demi-citron. Couvrir d'un papier cuisson directement sur les fruits pour éviter l'oxydation.

**Sauce chocolat :** mettre les pépites de chocolat dans un bol, ajouter 1 dl de jus de cuisson des poires et faites fondre au micro-ondes. Ajuster avec le sirop pour obtenir une sauce fluide.

**Finitions :** Couper les poires en dés et les répartir dans 8 verres. Mettre une cartouche dans l'émulsionneur et bien secouer puis répartir sur les poires. Casser 1 ou 2 dentelles sur la mousse. Servir avec la sauce au chocolat chaude.