

Poires au vin à la sauce au chocolat et glace vanille

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 bouteille de vin rouge (robuste)
2 anis étoilés
1 gousse de vanille
3 clous de girofle
2 brins de thym
4 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe d'orange (le zeste)
4 poires
1 1⁄2 décilitres de crème
200 grammes de chocolat noir (haché finement)
glace vanille

Méthode de préparation

1. **Préparez les poires la veille et faites-les macérer toute la nuit dans le vin pour qu'elles soient plus savoureuses. Portez doucement le vin à ébullition avec la badiane, la gousse de vanille, les clous de girofle, le thym, le sucre et le zeste d'orange.**

2. **Épluchez les poires, mais laissez les pédoncules. Trempez-les dans le vin et couvrez. Laissez mijoter à feu doux. Après 45 minutes, retirez du feu et laissez les poires refroidir dans le vin. Dressez une poire sur chaque assiette.**

3. **Dans un poêlon, faites chauffer la crème sans la faire bouillir. Retirez du feu et ajoutez le chocolat. Remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Versez un peu de sauce au chocolat sur chaque poire.**

4. **Accompagnez d'une boule de glace vanille.**