

**Poire choco-coco,
Croustillant feuillantine praliné
8 couverts**



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				Base : Réaliser un sirop avec l’eau, le sucre la vanille et les épices. Éplucher les poires en ôtant les trognons mais en gardant la queue. Pocher les poires dans le sirop à feu moyen environ 30 minutes. Égoutter, faire refroidir et couper la base pour qu’elles tiennent debout. Sauce chocolat: Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre, ajouter le lait de coco et la crème, fouetter énergétiquement pour avoir une sauce bien lisse. Croustillant feuillantine praliné : Faire fondre le chocolat praliné au bain marie et ajouter les crêpes écrasées, bien mélanger et étaler entre deux papier cuisson assez fin, réserver au frais. Coco et finition: Faire torréfier la coco râpée au four Détailler des disques de croustillant Dressage : Disposer le disque de croustillant au milieu de l’assiette. Rouler les poires dans la coco râpée. Garnir de sauce chocolat et finir en saupoudrant de coco râpée. Tête de menthe en décor.
Poire conférence	Pce	8		
Eau	L	1		
Sucre	Kg	0,6		
Vanille gousse	Pce	1		
Cannelle bâton / Badiane	Pm	Pm		
SAUCE CHOCOLAT				
Chocolat couverture 65 % cacao	Kg	0,300		
Lait de coco	L	0,200		
Beurre	Kg	0,040		
Crème liquide	L	0,080		
CROUSTILLANT FEUILLANTINE PRALINE				
Chocolat praliné	Kg	0,250		
Crêpes dentelles	Kg	0,125		
PRÉSENTATION				
Coco râpée	Kg	0,140		
Menthe	Botte	0,5		
Notes personnelle :				