

Bagel Poire Belle Hélène

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 10 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 bagels
- 2 poires
- 1 cuil à soupe de beurre
- 4 cuil à soupe de crème liquide
- 50 g de chocolat pâtissier
- 1 cuil à soupe de sucre en poudre

Préparation :

Cuire les bagels comme indiqué sur le paquet et laissez-les refroidir.

Epluchez les poires puis les couper en lamelles.
(Si vous utilisez des poires au sirop, égouttez-les à l'avance)

Faire chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et y déposer les poires.

Remuez délicatement pour ne pas les casser puis ajouter le sucre et laisser caraméliser.

Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition.

Stoppez la cuisson et ajoutez le chocolat. Remuez jusqu'à ce qu'il fonde complètement dans la crème. *Recettes de Caline*

Coupez les bagels en 2 et chauffez-les dans une poêle avec 1 noisette de beurre.

Nappez la base des bagels de chocolat puis les lamelles de poire, refermez

Servez avec une boule de glace vanille pour les plus gourmands.

Bonne dégustation à toutes & tous !!