

Moelleux chocolat poire et gingembre

Pour 4 personnes

Préparation des poires

- 4 petites poires
- 50 cl d'eau
- 2 c. à s. de miel de montagne
- 1 gousse de vanille fendue et grattée
- 1 cc de gingembre haché
- 1 tour de moulin de poivre rouge

Préparation de la pâte des moelleux

- 100 g de chocolat noir à 70 %
- 50 g beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 20 g de rapadura ou sucre
- 4 blancs en neige

Cuisson des moelleux

- 4 petits morceaux de chocolat
- Beurre
- Farine

Réalisation

Préparation des poires

Eplucher les poires en conservant leur queue. Couper la base de façon à ce qu'elles puissent se tenir debout. A l'aide d'une cuillère, les vider délicatement par dessous.

Dans une petite casserole, réunir l'eau, le miel, la gousse de vanille fendue, le gingembre et le poivre. Porter à ébullition. Pocher les poires dans la casserole. Les cuire pendant 30 minutes à frémissement. Les laisser refroidir dans leur sirop.

Préparation de la pâte des moelleux

Pendant la cuisson des poires, casser le chocolat noir en morceaux. Détailler le beurre en parcelles. Les déposer dans un cul-de-poule. Poser celui-ci sur une casserole d'eau frémissante (bain-marie) et les faire fondre ensemble en remuant souvent. Dans un autre cul-de-poule, rassembler les jaunes d'œufs et le Rapadura. Blanchir les œufs jusqu'à ce qu'ils soient légèrement mousseux.

Verser alors dessus le mélange chocolat / beurre fondu. Mélanger énergiquement. Dans un autre cul-de-poule, monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Les incorporer délicatement et en plusieurs fois dans la préparation, en remuant toujours dans le même sens afin de ne pas faire retomber ces derniers. Réserver au frais.

Cuisson des moelleux

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Bien égoutter les poires sur un papier absorbant. Glisser un morceau à l'intérieur de chaque poire. Chemiser 4 ramequins de 10 cm de diamètre. Répartir ensuite la préparation de moelleux au chocolat dans chacun d'eux.

Planter une poire au centre de chaque ramequin. Enfournier les ramequins sur la grille du four et les cuire 12 minutes.