



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Le chef**

Nicolas Tournay

---

## **Recette**

Moelleux au chocolat pur Caraïbes et cœur de poires, confiture de lait et glace au mélilot



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Personnes

- pour 12 personnes

## Ingrédients

- 750 g de chocolat
- 525 g de beurre,
- 375 g de sucre semoule
- 225 g de farine
- 15 œufs
- poires

la glace au mélilot

- 10 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre semoule
- 1 l de lait,
- 200 g de crème
- 50 g de beurre
- Q.S. Mélilot

## Préparation

Mélanger les œufs avec le sucre, ajouter la farine, le chocolat et le beurre fondu. Réserver.

Réaliser un ruban, jaune d'œufs et sucre. Chauffer le lait avec le mélilot et infuser 7 minutes. Cuire à la nappe, filtrer, réserver et turbiner.

Beurrer et fariner des emporte-pièces inox de 8 cm sur 6 cm. Remplir d'appareil à moelleux et placer des cubes de poires au centre.

Passer au four 8 minutes à 180°C, laisser reposer 2 minutes et démouler.

## Dressage

Dresser harmonieusement et napper de confiture de lait.