

Papillotes de poire et chocolat



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



10 minutes



5 minutes



Facile

INGREDIENTS

2 poires
2 tranches de pain d'épices
50 gr de chocolat en pistole

MATERIEL NECESSAIRE

1 papillote en silicone

PREPARATION ET REALISATION

1- Eplucher les poires et les émincer.
2- Les disposer dans la papillote et répartir dessus le pain d'épices émietté. Parsemer le chocolat.
3- Enfournier le papillote 5 min au four micro onde ou 15 min au four classique à 180°.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut servir ce mélange dans des verrines avec un fond de glace vanille.

Alice Délice

