Toque & Tablier

Papillote de poires au chocolat praliné

Pour 6 personnes

Préparation : 5 minutes

Ma liste de courses… Chez

Le primeur :

- 3 poires Williams ou tout autre variété

L'épicier :

- 60g de chocolat (en pépites ou en tablette)
- 30g de pralin

1. Pelez et coupez vos poires en quartiers pas trop épais (chaque quartier doit pouvoir être coupé en 3). Disposez environ 5 ou 6 petits quartiers dans chaque papillote.
2. Coupez grossièrement le chocolat en petits morceaux (ou prenez une grosse poignée de pépites de chocolat), disposez sur les poires et ajoutez un peu de pralin dessus.
3. Fermez vos papillotes et mettez 1'30 au micro-ondes. Envoyez !