

## Gratin Belle-Hélène

pour 2 personnes.

- 2 **ballons** (40 g env. chacun)
- beurre à rôtir**, pour rissoler
- 3 **poires**, Conférence, Bonne Louise, William p.ex.

1 dl **de jus de poire ou de pomme**

- 50 g **de chocolat noir**
- 2 c. à soupe **de noix**, hachées

### Liaison

- 2 dl **de lait**
- 1 **œuf**
- 1 ½ c. à soupe **de miel liquide**
- 2 c. à café **d'eau-de-vie de poire** ou **de rhum**
- ½ c. à café **de sucre vanillé**

p.ex. ballons ou petits pains au lait (d'1–2 jours)  
2 petits moules à gratin graissés, 4 dl env. chacun

couper en tranches de 5 mm env.

chauffer dans une poêle, dorer le pain, réserver

peler, couper en deux, ôter les cœurs, couper 4 tranches d'1 cm d'épaisseur env. pour le décor, réserver, couper le reste en cubes

porter à ébullition, ajouter les tranches et dés de poires et faire cuire 5 min env., égoutter, verser le jus sur les tranches de pain

couper en dés d'1 cm env.

répartir le tout dans les petits moules avec les tranches de pain et les cubes de poires. Garnir avec les tranches de poires

**de jus de poire concentré** ou

bien mélanger le tout, verser sur le gratin

**Cuisson:** 20–30 min au milieu du four préchauffé à 220 degrés.

**Accompagnements:** sauce au chocolat ou crème Chantilly, sucrée et aromatisée de chocolat en poudre.

### **Conseil**

Remplacer le pain par des restes de panettone ou de gâteau.

