

Gratin Belle-Hélène

pour 2 personnes.

- | | |
|--|---|
| 2 ballons (40 g env. chacun) | p.ex. ballons ou petits pains au lait (d'1–2 jours)
2 petits moules à gratin graissés, 4 dl env. chacun |
| beurre à rôtir , pour rissoler | couper en tranches de 5 mm env.
chauffer dans une poêle, dorer le pain,
réserver |
| 3 poires , Conférence,
Bonne Louise, William p.ex. | 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 |
| 1 dl de jus de poire ou
de pomme | 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 |
| 50 g de chocolat noir | couper en dés d'1 cm env. |
| 2 c. à soupe de noix , hachées | répartir le tout dans les petits moules avec
les tranches de pain et les cubes de poires.
Garnir avec les tranches de poires |

Liaison

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

