# TERRINE CHOCOLAT-POIRES

**Pour 8 personnes préparation 30mn Cuisson 5mn frigo12H**

|  |  |
| --- | --- |
| 300g de chocolat noir | 150g de mascarpone |
| 400g de poires au sirop | 1 œuf |
| 120g de beurre | 1c. à soupe de sucre en poudre |
| 15 cl de crème liquide (froide) | 1 c. à soupe de sucre glace |

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, incorporez le beurre en morceaux.



2. Montez la crème bien froide en chantilly en ajoutant le sucre glace à la fin. Mélanger cette crème au chocolat fondu.

3. Fouetter dans un saladier le jaune d’œuf avec le sucre en poudre jusqu’à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et les poires en dés (égouttées), bien mélanger. Incorporer le blanc d’œuf monté en neige.

4. Tapisser une terrine de film alimentaire. Verser en couches la moitié de la préparation au chocolat, la préparation au mascarpone et puis le reste du chocolat.

5. Au frigo 12H, Démouler la terrine et servir éventuellement parsemé de caramel concassé.