

## Poire Belle-Hélène



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Amande effilée en sachet 1 kg	0154528
PM	Extrait de vanille bourbon avec grains en bouteille 500 g SEBALCE	0178920
1	Lait entier	~
20 pièces	Poire Williams demi-fruit au sirop léger en boîte 5/1 ST MAMET	0043610
200 g	Entremets parfum vanille en boîte 1,05 kg NESTLE DOCELLO	0065758
	Sauce dessert chocolat en flacon 1 kg ALSA	0095314

### Étapes de préparation

- 1 Torrifier les amandes effilées.
- 2 Dans une casserole porter à ébullition le lait avec l'extrait de vanille, ajouter la préparation de pot de crème puis débasser dans un bol Pacojet. Placer le au surgélateur jusqu'à la prise total.
- 3 Au moment du dressage, pacosser la glace et garnir le fond des coupes. Déposer ensuite les poires et arroser généreusement de sauce chocolat. Terminer par les amandes effilées et envoyer.

### Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Jurançon blanc moelleux AOC 2012 en bouteille 75 cl CLOS MIRABEL