



## TRIFLES DE POIRE A LA GANACHE

Pour 8 personnes, il faut :

- 20 biscuits à la cuiller
- 12 cl de liqueur de poire
- 6 demi-poires au sirop
- des copeaux de chocolat
- 250 g de chocolat noir
- 300 g de crème fraîche

Faire chauffer 200g de crème et 100g de chocolat coupé en petits carrés, à feu très doux.

Couper en petits morceaux les poires et les biscuits.

Laisser refroidir la ganache obtenue à température ambiante et lorsqu'elle a épaissi, la fouetter : elle doit devenir pâle, un peu mousseuse et ferme.

Mêler la liqueur de poire, 8 cl d'eau et 10 cl de sirop de poire. Répartir au fond des verres un tiers des biscuits, les asperger avec un tiers de liquide. Couvrir avec un tiers des poires puis un tiers de la ganache.

Recommencer l'opération trois fois. Couvrir et garder au froid.