**Poire belle Hélène**

**poires**  
**Poire Williams**  
**chocolat**  
**café noir**  
**crème fraîche**

**sauternes**  
**sucre vanillé**  
**clou de girofle**  
**bâton de cannelle**  
**flocons d'amandes**  
**sucre glace**

**Les poires :** épluchez les poires et laissez les tiges attachées. Retirez le plus possible du trognon, sans endommager la chair. Prenez un petit pot haut et mettez-y les poires, ainsi qu'un quart de bouteille de Poire Williams, du vin blanc doux, un sachet de sucre vanillé, quelques clous de girofle et un bâton de cannelle. Couvrez et laissez mijoter pendant une demi-heure à feu doux et vérifiez régulièrement à l'aide d'une brochette si les poires sont déjà cuites.

Pour la sauce au chocolat, faites fondre un paquet complet de chocolat fondant au bain-marie avec une tasse de café fort et quelques cuillères de crème jusqu'à obtenir l'épaisseur de sauce souhaitée.

Grillez les flocons d'amandes.

Saupoudrez l'assiette de sucre glace et parsemez-la de flocons d'amandes grillées. Trempez les poires à moitié dans le chocolat. Versez un joli cercle de sauce au chocolat au milieu. Mettez une poire d'un côté et longez de l'autre une boule de glace à la vanille.