Ingrédients:

pour 6 personnes

Pour la mousse:

- 200g de chocolat à 70 % de cacao.
- 6 oeufs.
- 4 cuillères à soupe de lait.
- 1 pincée de sel.

Pour les poires pochées:

- 6 poires.
- 200g de sucre en poudre.
- 1 gousse de vanille.

Recette:

1. **Pour la préparation des poires:** Versez le sucre dans une grande casserole. Ajouter 40 cl d'eau et la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur. Portez à ébullition et laissez bouillir 5 minutes.

2. Epluchez les poires et disposez-les à la verticale dans la casserole. Faites cuire 20 minutes à feu doux, en arrosant les poires très souvent. Laissez refroidir.

3. **Préparez la mousse au chocolat:** cassez le chocolat en morceaux dans une casserole ajoutez le lait. Faites fondre le chocolat à feu doux en remuant, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez-le dans un saladier.

4. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes et incorporez les jaunes un par un dans le chocolat fondu. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont bien fermes, incorporez-les trés délicatement à la préparation au chocolat, en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.

5. Coupez les poires en deux, retirez le coeur et les pépins, puis découpez-les en lamelles. Répartissez les lamelles de poires en les enfonçant légèrement dans la mousse. Réservez 3 heures au frais avant de servir.