

# Compote pommes/poires aux deux chocolats

**Préparation : 20 min - Cuisson : 7 min**

## **Ingrédients (4 pers.)**

800 g de pommes Golden  
600 g de poires Williams  
80 g de sucre  
20 g de chocolat noir à 85%  
20 g de chocolat blanc  
1 jus de citron frais  
1 c. à s d'eau de fleur d'oranger  
Quelques zestes d'orange confits (facultatif)\*



## **Préparation**

Couper les poires et les pommes en petits morceaux. Les cuire dans un peu d'eau bouillante. Dès qu'elles sont bien cuites, les sortir de la casserole et les citronner. Les réduire en purée avec une fourchette. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le sucre, mélanger délicatement. Laisser refroidir, puis réserver au réfrigérateur.

## **Dressage**

Verser la compote dans un plat ou des verrines individuelles. Parsemer de copeaux de chocolat noir et blanc ainsi que de zestes d'orange confits\*.

## **\*Zestes d'oranges confits**

Découper le zeste d'une orange. Blanchir les morceaux 3 fois dans des eaux différentes, puis les confire dans un sirop composé de 50% d'eau et 50% de sucre additionné d'un peu de grenadine.

## **Variante**

Remplacer la fleur d'oranger par de la cannelle.