 **Crêpes choco-poires**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Fevrier/Crepes-choco-poires/Crepes-choco-poires-DSCN3098_22973.jpg) Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 10** [**crêpes au chocolat**](http://croquantfondantgourmand.com/crepes-au-chocolat/)    
**- sorbet au chocolat noir**   
**- sucre glace**  
**Poires :**   
**- 6 poires (1,250 kg)**   
**- 40 g de beurre**   
**- 30 g de sucre**   
**- 1 grosse pincée de cannelle (facultatif)**   
**- 2 càs de rhum (facultatif)**  
**Sauce choco-caramel :  
- 100 g de chocolat au caramel**  
**- 150 g de crème liquide**

**Les poires :  
Éplucher les poires**, retirer le cœur et les couper en dés.  
Les faire sauter dans le beurre chaud, jusqu'à ce que la préparation s'assèche et commence à colorer.  
Ajouter le sucre et éventuellement la cannelle et remuer sur feu vif pour que les poires caramélisent.  
Ajouter éventuellement le rhum et le laisser évaporer sur feu vif.  
Laisser refroidir et réserver.

**La sauce choco-caramel :**  
Mettre la crème et le chocolat en morceaux dans un petit saladier et faire fondre au micro-ondes.  
Bien remuer pour lisser l'appareil.  
Laisser refroidir.

**Le montage :**  
Étaler une crêpe.  
Déposer une cuillerée de poires en bas et au centre de la crêpe.  
Replier le bas de la crêpe sur les poires.  
Plier chaque côté vers l'intérieur de la crêpe de façon à obtenir un grand rectangle.  
Rouler en serrant modérément pour obtenir un boudin bien régulier.  
Procéder de la même manière avec les autres crêpes.

**La présentation :**  
Dessiner sur l'assiette un filet avec la crème choco-caramel.  
Déposer deux crêpes tièdes fourrées.  
Mettre une boule de sorbet au chocolat noir.  
Dresser une cuillerée de poires.  
Saupoudrer les crêpes de sucre glace.  
Servir avec la sauce au caramel.