

## Trinité de douceurs

Je vous avais révélé [là](#) mes 3 péchés mignons en sucré : la [poire](#), la [noisette](#), et la [châtaigne](#).

D'ailleurs, si vous farfouillez dans mes [recettes sucrées](#), vous rencontrerez plusieurs recettes qui combinent 2 de ces 3 ingrédients, mais celle-ci est la première recette qui combine les trois.

... « **Trinité de douceurs** »

Le mot « trinité » est un peu présomptueux, non ?

Oui.

Et, je ne l'ai pas choisi uniquement parce qu'il combine mes 3 notes sucrées préférées...

...Il y a parfois des recettes qui sont tellement exquises qu'un silence s'installe autour de la table, chacun étant concentré sur son assiette.

Un met si délicieux, que l'espace de quelques instants, quelques secondes, on s'y abandonne totalement pour mieux le savourer consciencieusement, **presque religieusement**.

La perfection du dit dessert n'en est que renforcée si l'on sait que 10 minutes suffisent (cuisson incluse) pour le préparer. Juste le temps de manger son plat.

Pour accompagner ce dessert, une boule de **glace à la vanille** est bienvenue, et le sublimerait.

Choisissez une glace de qualité. Ce n'est pas ce qui manque, vous n'aurez que l'embarras du choix en fonction de votre goût :

– **Qualité** au rendez-vous, **sans arômes artificiels & colorants** (non bio) : [Berthillon](#) (le seul glacier qui peut se permettre de fermer un mois entier en plein mois d'août, à Paris... et dont leur glace aux marrons glacés est délicieuse), ou [Häagen Dazs](#)

– **Qualité** & avec quelques choix de **commerce équitable** (non bio) : [Ben & Jerry's](#)

– En **bio**, on retrouve quelques parfums chez [Gröm](#), et toute la [gamme de Bonneterre](#)

– En **bio & vegan** (sans lait, ni oeufs), le choix se limite. Grandement. [Soy](#) propose 2 parfums : chocolat & vanille. Leurs glaces sont réalisées à partir de tofu & contiennent de l'huile de palme. [Sojami](#) propose une gamme beaucoup plus grande : vanille, chocolat, mangue, fraise & citron. Leurs glaces sont réalisées à partir de tofu lacto-fermenté, et ne contiennent pas d'huile de palme.

... Mais, si vous n'avez pas de glace sous la main, je vous rassure : ce merveilleux dessert se suffit à lui-même.

Les **fleurs d'hibiscus séchées** servent à pocher la poire, et lui **apporte une couleur rouge**-jolie-jolie.

C'est purement esthétique : vous pouvez donc vous en passer, si vous n'en avez pas à la maison.

Vous les trouverez dans le rayon des tisanes & des plantes de votre magasin bio.

### Ingrédients : (pour 1 personne)

- 1 poire
- 1 cac de fleurs d'hibiscus séchées (facultatif)
- 2 cas de crème de marrons
- 2 cac bombée de purée de noisettes
- 1 boule de glace à la vanille (facultative)

### Préparation :

1. Épluchez votre poire.
2. Dans un petit faitout, placez votre poire & l'hibiscus. Versez de l'eau jusqu'à couvrir la poire entièrement.
3. Faites cuire à feu doux & à couvert pendant environ 10 minutes.
4. Pendant que la poire cuit : dans un petit ramequin, versez la crème de marrons & la purée de noisettes. Mélangez.
5. Une fois la poire cuite : retirez-la du faitout, et déposez-la dans votre ramequin, sur le mélange crème de marrons / purée de noisettes.
6. Si vous la servez avec une glace (facultatif) : ajoutez la boule au dernier moment.

Ce dessert est une bénédiction.

Il est étonnant comme autant de simplicité peut apporter autant de ravissement.

La poire, délicieusement fruitée, sucrée, fondante & légère se marie à la perfection avec la rondeur, la gourmandise du mélange de marrons & de la noisette.

La sensation chaude de la poire est contrebalancée avec le froid de la glace... ni trop chaud, ni trop froid. Juste parfait.

