

Baba aux poires et Williamine

Pour 4 personnes

- 1 fond de gâteau blanc pour confectionner 4 ronds à l'emporte-pièce (1 paquet « Fond de biscuit » blanc de 23 cm, coupé 1x horizontalement permet de faire 2 x 7 soit 14 ronds)
- 1 emporte-pièce
- 6 poires
- 8 cs de sucre
- 6 cs Williamine
- 2,5 dl. crème fraîche entière
- 4 feuilles de menthe



Recette

- peler les poires, en couper 6 quarts et le reste en petits dés
- cuire ces poires 20 minutes à feu moyen (plus si les dés ne sont pas assez fondants) dans une casserole avec 1 dl d'eau, le sucre et 3 cs de Williamine. Ajouter un peu d'eau ou réduire de telle manière qu'il reste environ 1 dl de jus
- réserver les quarts cuits
- presser les dés dans une passoire pour réserver le sirop de cuisson et y ajouter 3 cs de Williamine
- battre la crème en chantilly
- créer quatre ronds de fond de gâteau à l'emporte pièce



Attente

- réserver le tout au froid pendant au moins une heure

Mise en plat

- en laissant l'emporte-pièce en place :
- arroser les ronds (côté croûte en bas) de sirop à la Williamine
- recouvrir un rond d'une couche de 1 à 2 cm de dés de poires (répartir la quantité en nombre de desserts à confectionner)
- puis d'une couche de 2 cm de chantilly
- déposer délicatement et circulairement des quartiers de poire
- retirer délicatement l'emporte-pièce
- finir avec une pointe de chantilly au centre et piquer une feuille de menthe



- conserver au frais jusqu'au service, bon appétit, excellent accompagné d'une Williamine, d'une liqueur de Williamine ou d'un vin blanc doux ...