

JEFKES AU CAFE

D'un livre de recettes belges

| <u>4 personnes</u> | <u>Achats</u> | <u>30 personnes</u> |
|---------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 2 | poires à étuver | 15 |
| 100 gr | cassonade | 1 kg |
| 3 cl | genièvre | 2 dl |
| 100 gr | café fort | 400 gr |
| 1 | petite noix de beurre | 4 |
| 1 petit bac | glace vanille | 1 bac |

Recette :

Préparer le café : moudre grossièrement le café, le cuire dans 5 dl d'eau, le laisser tirer 15 minutes à feu vif et le filtrer pour obtenir 3 dl de café (2 l. pour 30 personnes).

Peler les poires sans détacher la queue, les évider à l'aide d'un emporte pépins, les poser sur leur base dans une casserole à la bonne dimension, y ajouter le café et la cassonade, porter à ébullition et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que les poires soient tendres, laisser refroidir dans le sirop de café.

Chauffer le sirop pour le réduire, ajouter du sucre si nécessaire, le genièvre et terminer la cuisson lorsque vous obtenez une onctueuse consistance. Juste avant de servir, incorporer le beurre en remuant.

Dresser ½ poire par assiette avec une boule de glace vanille et les napper .