



POIRES A LA CRÈME BRULÉE

Pour 4 personnes

- 4 Poires
- ½ Citron ou limette
- 1,5 dl Crème à 35 %
- Sucre blanc
- Crème Chantilly
- Pistaches vertes hachées

Recette :

1. Préparer une casserole d'eau sucrée et jus de citron
2. Peler les poires en conservant les queues.
3. Couper les poires en deux, enlever le cœur et la mouche, les badigeonner de citron ou limette et les mettre immédiatement dans l'eau sucrée (pour éviter qu'elles ne brunissent).
4. Faire cuire à feu doux et les conserver au chaud.

Crème brûlée:

5. Faire brunir 4 cuillères à soupe de sucre et une ½ cuillère à soupe d'eau en brassant continuellement avec une spatule en bois.
6. Quand le brun du sucre est atteint, verser la crème en continuant de brasser
7. Laisser refroidir et mettre au frigo.

Montage:

Disposer les 2 moitiés de poire tiède dans l'assiette, verser de la crème brûlée froide autour des fruits, décorer de quelques toupets de crème chantilly agrémentés de pistaches vertes.

Décembre 2008 : Frédy Cosendai – Roger Veluzat – Alain Vogel