



POIRES POCHEES AU VIN D'ORANGE EPICE SUR SA CREME DE NOISETTES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 40 mn (20 + 20)

Pour 4 personnes:

Pour les poires et le vin d'orange:

4 poires

Le jus de 3 oranges

50 cl de vin blanc

200 g de sucre

1 bâton de cannelle

1 étoile d'anis

Pour le biscuit aux noisettes:

50 g de poudre de noisettes

50 g de sucre glace

50 g de beurre mou

1 œuf entier

2 càs de noisettes grossièrement concassées

Le vin d'orange épicé:

Dans une casserole, mettre le vin et le jus des oranges, le sucre avec les épices. Porter à ébullition. Pendant que le vin chauffe, peler les poires en leur laissant la queue. Dès que les poires sont pelées, les mettre dans la casserole sinon, les citronner pour qu'elles restent blanches. Dès que l'ébullition reprend, baisser le feu et laisser cuire une vingtaine de minutes à petits bouillons en écumant de temps en temps. Vérifier la cuisson en piquant les fruits qui doivent ne présenter aucune résistance. Sortir délicatement les poires du vin et faire réduire le sirop pour qu'il épaississe un peu. Réserver et laisser refroidir.

Le biscuit aux noisettes:

Mélanger intimement, le beurre mou et le sucre. Ajouter la poudre de noisettes et l'œuf entier.

Finition et cuisson:

Préchauffer le four à 180°.

Poser le quart de l'appareil aux noisettes dans le fond d'un ramequin pouvant contenir la poire.

Couper légèrement la base de cette dernière pour qu'elle tienne droite et l'enfoncer dans la crème.

Saupoudrer d'un peu de noisettes concassées et mettre au four une vingtaine de minute.

Verser un peu de sirop refroidi dans des petits verres (en filtrant éventuellement, personnellement, je ne l'ai pas fait).

Servir tiède ou bien froid.