

## Crèmes au citron, poires caramélisées



*magazine Good Food nov 07*

Pour 6 (*mais pour gros 4 ramequins chez moi*)  
A préparer la veille ou jusqu'à 3 jours à l'avance.  
Prep 10 min  
Réfrigération : au moins 5 heures  
Cuisson : 5 min (*Heu... plutôt 10!*)

### pour les crèmes au citron

400ml crème liquide entière  
100g sucre en poudre  
75 ml jus de citron (*ça m'a fait environ 1 1/2 citron*)

### Pour les poires caramélisées

140 sucre (*je n'ai pas pesé*)  
2 grosses poires comice mûres (ou 4 williams)  
3 csoupe de liqueur de poire, brandy ou calvados, facultatif (*je n'ai rien mis*)

Mettre la crème dans une petite casserole, ajouter le sucre, mettre à chauffer en remuant pour dissoudre le sucre, porter à ébullition, baisser un peu le feu et laisser frémir 3 à 4 minutes. Pendant ce temps, presser le jus de citron.

Ôter la casserole du feu, remuer vivement, et, tout en remuant toujours, ajouter le jus de citron.

Passer la crème à travers une passette au dessus d'une autre casserole, puis verser dans les ramequins en remplissant aux 3/4 seulement.

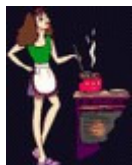
Réserver au frigo au moins 5 heures et jusqu'à 3 jours.

Passer aux poires. Comme elles doivent caraméliser puis redescendre à température ambiante, il faut s'y prendre un peu à l'avance... Éventuellement 5 heures à l'avance!

Peler les poires et les couper en lamelles d'épaisseur moyenne. Si vous ne les utilisez pas tout de suite, aspergez-les de jus de citron.

Verser le sucre au fond de la poêle avec un peu d'eau et cuire au caramel sans mélanger.

Quand le caramel commence à colorer, y jeter les lamelles de poire et laisser cuire environ 4

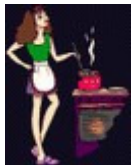




minutes, les poires ne doivent pas tomber en purée.

Quand les poires commencent à mollir, ôter du feu, ajouter le cas échéant l'alcool et laisser refroidir à température ambiante.

Au moment de servir, sortir les crèmes bien froides du frigo, déposer quelques lamelles de poire dessus et verser le caramel sirupeux sur quelques millimètres d'épaisseur...



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>