

Mes Tables de Fêtes



Éventail de poires au caramel épicié et dés de pain d'épices

Ingrédients pour 3/4 personnes

- 2 belles poires à chair ferme type Williams
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de beurre demi-sel
- 50 g de sucre roux
- 1 c à soupe de mélange d'épices pour pain d'épice
- 2/3 tranches de pain d'épice coupées en petits dés
- 2 c à soupe de liqueur ou d'alcool de poires Williams

Peler et trancher les poires en quartiers.

Faire macérer les dés de pain d'épice dans 1 c à soupe de liqueur de poire en les remuant de temps en temps.

Faire fondre le beurre dans une poêle, y faire caraméliser les poires saupoudrés d'une bonne cuillère de sucre roux et du mélange d'épices.

Réserver les poires égouttées sur les assiettes de service en les disposant en éventail.

Dans la poêle chaude, ajouter le reste de sucre dans le beurre fondu puis verser la crème avec précaution tout en remuant pour caraméliser la sauce. Faire cuire quelques secondes pour obtenir une couleur dorée. Arrêter le feu et incorporer la cuillère de liqueur restante à ce caramel.

Disposer les dés de pain d'épice au centre de l'éventail de poires, décorer d'une rosace de chantilly, napper de caramel épicié et saupoudrer d'une pincée du mélange d'épices en vous servant d'une petite passoire fine.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>