



Poire en cocotte crème aux Amandes



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

4 poires williams
1 L de vin blanc
400 g de sucre en poudre
1/2 orange
1 càc de quatres épices

1 bâton de cannelle

Crème aux Amandes:

50 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 oeuf
5 g de maïzéna

Sorbet poire:

50 cl de jus de cuisson des poires
1 cl d'alcool de poire

Eplucher les poires. Porter à ébullition, dans une casserole, le vin blanc, le sucre, la 1/2 orange pressée, le quatre épices, le bâton de cannelle et flamber. Plonger les poires dans ce sirop bouillant et cuire une trentaine de minutes.

Dans un saladier mélanger dans l'ordre, jusqu'à consistance crémeuse: le beurre en pommade avec le sucre glace, l'oeuf, la maïzéna et la poudre d'amande.

Garnir le fond des cocottes de crème amande. Egoutter les poires, réserver le jus de cuisson; poser une poire dans chaque cocotte sur la crème, enfoncer légèrement et cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Refroidir les cocottes sur une grille. Verser le jus de cuisson dans la sorbetière, ajouter l'alcool et turbiner.

Dresser une cocotte de poire, une cuillère de sorbet poire et un petit verre de jus de cuisson tiède avec une petite paille.