



Cuisine et
dépendances

The pear curd



Si vous aimez le lemon curd, vous allez adorer le "pear curd". Je me suis inspirée des différents recettes de curd aux fruits de [Eryn Folle Cuisine](#) pour confectionner une pâte à tartiner aux poires, sans beurre contrairement à la recette originale. On obtient une pâte au goût moins sucré que la confiture, qu'on peut mettre sur nos tartines le matin ou utiliser en pâtisserie (pour fourrer des génoises, des crêpes, napper des fonds de tarte,...). Et le goût fin et parfumé de la poire convient particulièrement bien pour ce genre de préparation. Enjoy !

Ingrédients (pour un petit pot à confiture) :

- 100 g de poires bien mûres (poids sans la peau ni les pépins) - j'avais pris des Rochas
- un œuf extra-frais
- le jus d'un demi-citron
- 10 g de maïzena
- 40 g de sucre en poudre
- facultatif : cannelle en poudre

Préparation :

Préparer les poires : éplucher, enlever la partie centrale fibreuses et les pépins. Couper en quartiers et mettre dans le bol d'un mixeur. Ajouter le citron et la cannelle. Mixer finement jusqu'à obtenir une purée liquide et parfaitement homogène.

Battre l'œuf entier dans un bol.

Dans une petite casserole, verser la purée de poire. Ajouter le sucre et la maïzena. Mélanger au fouet pour éviter les grumeaux et porter sur feu doux. Remuer régulièrement. Quand la préparation est chaude mais non bouillante, verser l'œuf battu et remuer au fouet sans cesse. Le mélange épaissit en quelques minutes. Une fois qu'il a l'épaisseur d'une compote, couper le feu. Mettre dans un pot, fermer le couvercle : on peut renverser le pot (comme pour les confitures), cela créera un vide d'air.

Réserver au réfrigérateur, cette crème se conserve au maximum une semaine.

Le 05 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/05/index.html>