

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POIRES AU SIROP D'ERABLE ET AUX NOIX DE PECAN

Pour 6 personnes :

6 belles poires - Sirop simple : 1 litre d'eau + 500g sucre - 250 ml ou 25 cl sirop d'érable - 60cl crème fraîche liquide entière - Pocher les poires dans le sirop simple pendant 15 minutes. Ajouter le sirop d'érable et pocher encore 15 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Poser les poires dans le plat de service.

Ajouter la crème fraîche au sirop de cuisson réservé. Faire bouillir jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Napper les poires avec la sauce chaude.

80g noix de pécan - 40g sucre semoule - 40g d'eau - Torrifier les noix de pécan sur une plaque à pâtisserie 10 minutes au four préchauffé à 150° (th.5). Retirer et réserver. Dans une casserole, fondre le sucre dans l'eau. Baisser le feu, ajouter les noix de pécan encore chaudes. Mélanger avec une cuillère en bois constamment. Colorer jusqu'à caramélisation. Les parsemer sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir. Les répartir sur les poires.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr