

Poires au vin aux amandes

Préparation : 35 mn

Cuisson : 55 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour les poires au vin :

6 poires de taille moyenne

1 l de vin rouge

5 cl de crème de cassis (j'en ai mis un peu plus par goût)

100 g de sucre en poudre

3 étoiles de badiane

2 bâtons de cannelle

1/2 orange

1/2 citron

Pour la crème d'amandes :

125 g de poudre d'amandes

125 g de beurre sorti du réfrigérateur 1 h avant

125 g de sucre en poudre

2 oeufs

1 c à c d'extrait de vanille

1 c à s de rhum brun

60 g d'amandes effilées

Cuisson des poires au vin :

Prélever le zeste de l'orange et du citron avec un épluche-légumes. Dans une casserole porter le vin à ébullition avec la crème de cassis, le sucre, la badiane, la cannelle et les zestes d'orange et citron. Éplucher les poires sans couper la queue et les évider par en dessous avec l'épluche-légumes ou une cuillère parisienne. Les plonger dans le vin chaud et cuire à couvert, à feu moyen, 20 mn environ, en les retournant de temps en temps. Retirer du feu et les laisser refroidir dans le vin à température ambiante.

Dans un saladier travailler au batteur ou au fouet le beurre ramolli coupé en petits morceaux avec le sucre pour obtenir une pommade lisse. Ajouter les oeufs, fouetter à nouveau et incorporer la poudre d'amandes, l'extrait de vanille et le rhum.

Une fois refroidies, égoutter les poires et les disposer au centre de cocottes. Filtrer le vin et le réserver au réfrigérateur pour le servir en verrine en accompagnement (j'ai fait réduire le vin pour obtenir un sirop)

Avec une cuillère ou une poche à pâtisserie entourer les poires d'une généreuse couronne de crème d'amandes et saupoudrer ensuite d'amandes effilées.

Faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 mn environ.

Servir tiède avec le sirop de vin et/ou une boule de glace à la vanille.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>