

Brioche perdues et poires confites au vin rouge



Dans mon panier pour 4 convives :

- 4 poires type conférence ni trop vertes, ni trop mûres !!!
- 75cl de vin rouge assez tannique type Gamay
- 400g de sucre poudre
- le jus d'un citron
- épices au choix : cannelle, vanille, cardamome, badiane, fleur de macis, etc..
- 1/2l de lait
- 2 œufs
- 50g de sucre poudre
- beurre
- 4 tranches de brioche un peu rassie
- Glace vanille

Aux fourneaux :

1. Réunir la bouteille de vin rouge, les 400g de sucre et les épices dans une casserole. Laisser bouillonner une dizaine de minutes.
2. Eplucher les poires, les couper en deux et les épépiner puis les citronner.
3. Les plonger dans le sirop et laisser mijoter sur feux doux 15 à 20 minutes. Veiller à ce que les poires se colorent bien sur toutes leurs faces.
4. Egoutter les fruits et faire réduire le sirop jusqu'à consistance sirupeuse.
5. Fouetter les œufs, le lait et les 50g de sucre.
6. Tremper les brioches dans ce mélange, les égoutter légèrement et les faire colorer sur les deux faces dans du beurre chaud.
7. Servir aussitôt, accompagnées de deux demi-poires pochées, d'un peu de sirop réduit et d'une boule de glace.

Ça sent beau dans la cuisine

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

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr